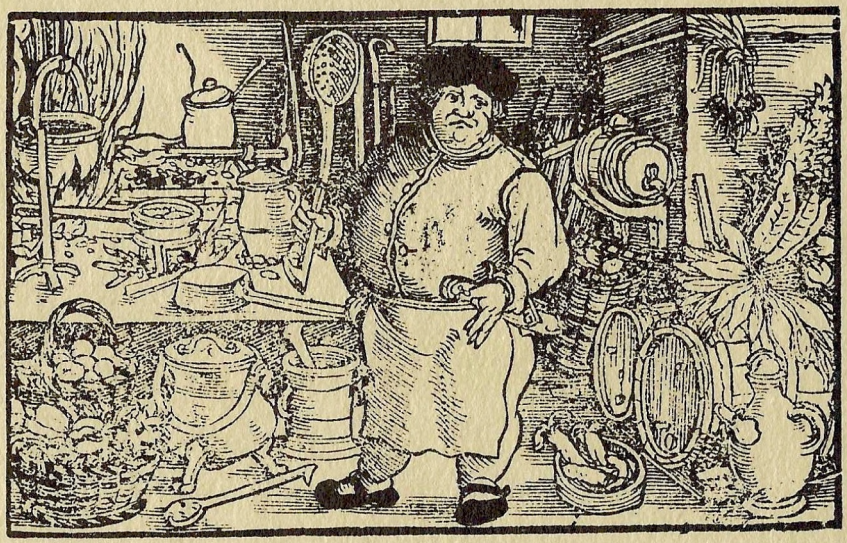
VON SPEISEN,

NATÜRLICHEN VND KREUTER WEIN,

ALLER VERSTANDT



Von Speisen, Natürlichen

Christian Egenolff

VON SPEISEN, NATÜRLICHEN VND KREUTER WEIN, ALLER VERSTANDT

Herausgegeben von Manfred Lemmer

Mit einem Nachwort von
Anneliese Schmitt

DR. RICHTER VERLAG

Dieser Neudruck
der 1531 in Frankfurt am Main erschienenen Ausgabe folgt dem Exemplar
aus dem Besitz der Forschungsbibliothek Gotha
(Signatur: Med. 4° 57/1[2] Rara).

Die Gestaltung besorgte Britta Matthies.

Band 7 der Reihe Klassische Kochkunst.
Lizenzausgabe für Verlag Dr. Richter GmbH, München.
ISBN: 3-923090-25-0

© 1984 by Edition Leipzig
Printed in the German Democratic Republic

146

Von Speiſen. Natürlichen vnd Kreuter Wein/ aller verſtandt.

Vber den zůſatz biler bewerter künſt/ in ſonders fleiſſig gebeſſert vnd corrigirt.

Auß { Apitio. Platina. Varrone. Bapt. Fiera &c.

Regiſter. Alles ſo nach Ordnung in diſem Büch. Darinnen (A) die erſte/vnd (B) die ander ſeidt des blats bedeutet.

III. B.

Faſten Speiſze.

¶ Von fiſchen.

Fiſch wol zuſieden.
Holbraten oder Rechbraten in der Faſten.
Fiſchbraten.

IIII. A.

Würſt von fiſchen.
Küchlin von fiſchen.
Dreierlei eſſen von einem fiſch/das doch der fiſch nach beduncken/ gantz bleibt.
Ein meiſterlich Galrad über fiſch/ als da ſeind Salmen/ vnd andere groſſe Reinfiſch.

B.

Fiſch galradt die da im Sommer gern geſtehn.
Fiſch lang friſch behalten.

¶ Von Krebßen.

Galradt/Krebß/Gar ein höflich vnd däwigs eſſen.

V. A.

Galradt zů den eingemachten Krebßen.
Geſültzte Krebs.
Paſteten von Krebßen.

B.

Torten von Krebßen.
Gebachens von krebßen.
Müßlin von Krebßen.

VI. A.

Krebs zuſieden.
Küchlin von Krebßen.
Wie Krebs vnd fiſch gůt zuſieden.
Wölche fiſch dem menſchen ſchädlich zueſſen.

¶ Von Biren.

Biren einzumachen.
Gedörte biren zů machen vnd zů kochen.

B.

Küchlin von dürren biren.
Ein brotpfeffer von gedörten biren/für das gemeyn arm volck.
Geſultzte Morchen.

¶ Von älen.

Ael/Biberſchwentz/Stockfiſch/ Reinfiſch/ vnd Bolchen zukochen.

VII. A.

Gůte Suppen.
Kirßen müß.
Gerennet milch.
Vergulden.

B.

Blaw müß von Mandel vnd Reiß.
Schwartz gemüß.
Gemüß von Mandel vnd Fiſchen.
Eyer müſer.

¶ Von Obs.

Obs friſch behalten/das nit fault.

VIII. A.

Von Nußen.
Weinber über iar friſch zubhalten.
Korn oder Weytzen ſangen.
Obs müſer/Von Holder/Biren/ öpffeln/Maulbern/Kirſen/Bronbern/Amerellen/Weichſelen ꝛc.

B.

¶ Von Mandeln.

Milch grün/blaw ꝛc. Käß vnnd Ziger von Mandeln.

Gebach-

Gebachens von Oblaten/Mandelen vnd Reiß.
Gezogen gebachens.
IX. A.
¶ Von Erbßen.
Mehl pfefferlin.
Höflich eſſen an Faſtagen.
Fleyſch Speiſe.
Wie man fleyſch räuchen ſol.
Fleyſch das man ſtoßt den krancke.
B.
Ein Galradt wariber du wilt.
¶ Von Hünern.
X. A.
Gepreſter ſchweinskopff.
Gebratens daruon.
Füll in eiñ braten oder geflügel.
B.
Sultzbrü.
Leber ſultz.
Lungen küchlin dreierley.
Gebachens von kelber Lungen.
Fleyſchknöpfflin.
XI. A.
Holbraten von kalbfleyſch.
Paſteten auff Welſche art.
Hirſchen lumpel braten.
B.
Rechmüß.
Küchlin von Fleyſch/Wilpret/Hünern/oder vogeln.
Ein wachtel brü.
Von Eyerſpeiß.
Zugelechte eyer.
Geſtrichen gebachens.
Kroß Eyer.
Höflich eſſen von Eyern.
XII. A.
Geſchachtzabelts bachen/mitt fünff farben.
Angeſtrichen gebachens.
B.
Ein frembd gebachens.
Braune küchlin/die vergült ſcheinen.
Güte kräublin.
Güte krapffen von öpffel vnd birn.
XIII. A.
Lappenn küchlin.
Krapffen teyg.
Krapffen für koſtliche herrn.
Krapffen aller handt.
Güt gebachens von Eyern.
Ein güt gebachens von kreutern.
B.
Güte Turten.
Fleyſch Turten.
Gebachens von Erbßen.
Gebachens von Reiß.
XIIII. A.
Zwei güt eſſen von öpffeln.
Gefülte birdiren/an ein ſpiß gebraten.
Salbei gebachens zweierley.
Gebachens von Regelbiren.
B.
Motchen mit eyen füllen.
Milchküchlin für krancke vnd kindtbetterin.
Ein küchlin in eim mörſer.
Von Salſen/ſenff/ vnd Latwergen.
Güte grüne Salſen von kreutern.
XV. A.
Salſen vō Knoblauch/Eſchlauch/Salbei/Rautten/Polei/Pomerantzen/Weichſeln.
B.

¶ Von Senff.

Senff zů richten viler hand.
Bitten Latwerg.
Güte Latwergen von biren.

XVI. A.

Latwerg zum magen/vnd für alle böſe nebel.
Zů der bruſt ein Latwerge.
Kompoſt kraut alſo rohe im Herbſt bald wol ſchmeckend zumachen.

B.

Ander theyl diſes Buchs.

¶ Von dem Wein.

Wie man ſich weins gebrauchen.
Waſſ wein verbotten iſt.
Vnmeſſigkeyt des weins.
Von ſchaden der truckenheit.
Ein weiſe zů trinken.
Von dem Moſt.

XVII. A.

Tugent des weins.
Weinfaß zubereytten.
Regenwaſſer vom wein zeſcheyden ſo im ableſen darein komen.
Ob waſſer in wein ſei zů probiren.
Gebrechen des weins zůerkennen.

B.

Zů fürkommen das der wein nicht breche.
Wein zuerſůchen.
Ein wein die farbe zuwider-bringen.
Ein wein die farb zubehalten.

XVIII. A.

Seyeren wein zů widerbringen.
Vom Ablaſſen.
Wölche wein gern abfallen.
Abgeſtanden wein widerbringen.
Weiſſen wein rot zumachen.

B.

So ein wein einen übeln geſchmak hat.
Wein als käßwaſſer.
Wein der nach bech ſchmeckt.
Gewürtzter wein.
Zů geſundtheit des leibs ein faſt güter wein.

XIX. A.

Borrago wein.
Ochſenzungen wein.
Wein von gedörten weinberen.
Roßmarin wein.
Fenchel wein.
Eniß wein.
Negelin wein.

B.

Wermůt wein.
Wein für den hůſten.
Augentroſt wein.
Salbei wein.

XX. A.

Iſopen wein.
Ein wein der die glider fürnemlich ſterckt vnd gſund behalt.
Wein den gantzen leyb ſterckend.
Wolgeſchmackend wein.
Einem wein wölcherlei gſchmack man wil zugeben.
Wein wider den blůtfluß/vnd zů ſterckung des Magens.
Merzetig wein.

B.

Brombeer wein.
Zwibel wein.
Neſſel wein.

XXI. A.

Das wein nit abfalle.
Hefftrůb wein glaßſchön zumache.
Von Ablaſſen.

B.

148

B.
Ran rot wein.
Waſſ ein wein ſchimlet.
Seyger wein.
Von weychem wein.
Wein ſchön behalten.
XXII. A.
Von Eſſig.
Güten eſſig zumachen.
B.
Güten eſſig in eil zumachen/ auff vilerlei art.
Bier eſſig zů machen.
Was den eſſig gůt behalt.
Artznei Büchlin
zů krefftigung der Natur vnd Magens des menſchen.
Artzneiung ſo einer nach langer kranckheit noch im hirn vnnd haupt ſchwach iſt.
Zů dem Magen.
XXIII. A.
Zeychen dabei man alle gebrechenn des Magen abnemen mag.
Viler hand Artzneien zů allen ſiechtagen des Magens.
B.
Regiment natürlich geſundtheit zů behalten.
End.

Zv gůt dem menſchen/ alle ding
Gibt Got vnd die Natur bering
Zů nieſſen das mit danckberkeit.
Von anfang alles iſt bereit.
Die ſolchen ſich thůn ordenlich
Gebrauchen/ gibt es ſtetiglich
Geſunden leib. Das widerſpil/
Vnordnung/ füll/ bringt ſiechtag vil
Alſo zerhalten gſunde tag/
Betracht wz dulden mög dein mag
Darumb recht die alten gſagt vnd noch
Der beſt Artzet/ ein gůter Koch.
Dweil iedem ſolchs nit wiſſend war/
Findſts hierin eygentlich vnd klar.

Faſten

Kuchenmeyſterei.

Faſtenſpeiß.

Von Fiſchen.

Alle Fiſch ſo in gemeynem brauch/ſeind natürlich kalt vnnd feucht/ Meerfiſch doch am wenigſten/von wegen des ſaltzwaſſer. Geſaltzen fiſch ſeind am vngeſündeſten/Dann ſie ſpeiſen übel/vnd bringen durſt. Je härter/ſteynechter vnnd friſcher ein waſſer/ie beſſer die fiſch darinnen.

Fiſchwerck vndewlich. Alle Fiſchwerck ſeind vndewlich/von wegen jrer kelte vnd ſchleimigkeit. Machen ein kalt Flegmatiſch geblüte/darauß mancherley ſiechtagen entſtehn/Schwächen die glider/bringen waſſerſucht/vnd groſſen durſt/ Feuchte im leib/vnd fruchtbarkeyt.

Fiſch wol ſieden.

Mach ſtedts darunder ein gůt feur/on rauch/Wenn die grädt abgehn/ſo haben ſie ſein genůg/Scheume ſie ſchon/vnnd mach ſie ab zů rechter maß/mit würtzen vnnd ſaltz/verſůch ſie wol/vnnd trucken ſie dann mit eſſig ab/vnd leg ſie ein/trucken oder naß/vnnd trag ſie für. Werden ſie trucken fürgetragen/ſo ſtrewe eitel gůten geſtoſſenn imber darauff.

Ein Holbraten oder Rechbraten in der Faſten zumachen.

Nim feigen/weinber/erwell ſie in gůtem wein/hack ſie klein/ſehe mehl darein/vermiſch es wol/ machs ab mit ſaltz vnd würtzen/ netz die hend inn einem teygwaſſer/Schlag die feigen vmb einen ſpiß/als einen holbraten/mit naſſen henden/vñ truck jn wol an/Lege jn zum feur. So er nun gebraten iſt/ſo ſchneid jn nach der leng auff/an beden ſeiten am ſpiß/mach hübſche ſtuck darauß/vñ beſteck ſie mit mandelkern/ vergilbt oder geferbt/vnd gibs dar. Du magſt zucker drauff ſehen/oder friſch imber. Den braten begeußt man auch mit buttern.

Ein Fiſchbraten zumachen.

Mach in gleicher weiß als den ietzgemelten holbraten. Nim einen hecht/bereyt jn ſchön/löſe jm den gradt ab/vnd mit würtzen abgeſotten/als er ſein ſol/behalt die brů/vnd ſtoß jn in einem mör-

ſer

ſer mit wetnber/vnd mit honig /würtz/ſaltz/vnnd wenig mehl geſotten/ das temperir wol mit buttern / ſchlachs vmb einen ſpiß als den holbrat-en/vnd leg jn zum feur. Nim das haupt/den grat/vnd den ſchwantz/hack das zů ſtücklin mit dem ſchweyß/ſeuds gar wol ab mit wein/ reib lebkůch en drein/Machs ab mit würtz vnd ſaltz/oder mit fiſchbrů/verſůch es wol. Wiltu den hecht nit vor ſieden / ſo hack jn gar klein / ſtoß jn wol inn einem mörſer/bereyt jn mit der Specerei/wie vor geſagt iſt.

¶Würſt von Fiſchen.

¶Schůp vnd hack ſie klein/ſtoß in einem mörſer/ Thů würtz vnnd ſaltz darzů / füll die därm / vnnd ſeud ſie ab als fiſch mit wein / mach ein gelbs pfefferlin dran.

¶Küchlin von Fiſchen.

Bereydt ſie ſchon/fahe den ſchweyß auff / vnd löß die grät ab / behalt das haupt/ſchwantz vnd eingeweyde/wirff die gall auß/ daſſ nim die fiſch / hack ſie klein / alſo rohe vngeſotten / ſtoß wol in einem mörſer/Thů mehl/weinber/vnd gůte würtz / ſaltz vnnd buttern drunder / Das bach wol/machs in ein ziſenlin mit lebkůchen / ſo iſt es bereyt. Das ander von den fiſchen/haupt/grädte/ vñ ingereuſch/darauß mach ein vor eſſen/ſchon geſotten in wein/vnd abgemachet als andere fiſch/gegilbt vñ gewürtzet/Verſůchs am ſaltz/Seind zwei höfliche eſſen von Fiſchen.

¶Dreierlei eſſen von einem fiſch / das doch der fiſch nach beduncken/gantz bleib.

Teyle einen Hecht odder anderen Fiſch inn viertheyl / Das erſte theyl brat auff einem roſt/ Das ander theyl ſeud ab mit wein vnd würtz/Das dritt gefült/Das vierd der ſchwantz gebachen / Vnd der fiſch ſol zeſamen gelegt werden/iedes ſtuck/als er gantz ſei/ vnnd mit peterlin wol beſtrewet/ vnnd dar geſetzt. Darbei ſol geſetzt werden gůte Salſen odder eſſig in vil kleinen ſchüſſelin / ſo ißt ein ieder was jm gefelt / vnd iſt ſeltzam.

¶Ein meiſterliche Galrädt über fiſch/Als da ſeind Salmen vnd andere groſſe Reinfiſch.

Diſe Fiſch mach zů gůten ſtuckenn / Spiß ie zwei odder drei gůter ſtuck an ein hültzin ſpißlin / ſeud ſie alſo ab mit wein vnnd eſſig/ ſaltz vnd würtz/Behalt die brů als vorgeſchriben ſteht/Behe das brot vnd thů jm als vor. Würde die Galrädt zů dünn/ ſo nim lorber bletter oder die ſchaln/ oder auff ein halbe lorber / vnd ſtoß ſie mit dem gebeheten brot/vnd mit der fiſchbrů/ treib das durch / vnd temperirs / Verſůchs ob es recht gewürtzt vnd geſaltzen/ Darnach leg die fiſchſtuck ein / ſchütt die galrädt darüber/läß geſtehn. Wiltu gern ſo ſehe aber imber darüber/oder zimet/oder muſcatblů/vnd gilb es.

¶Ge-

¶ Geſultzte Fiſch im Somer zubreyten ſo ſie doch nit gern geſtehn.

WEñ du die Fiſch bereyteſt / ſo behalt den ſchweyß vnnd die ſchüppen / vnnd den gradt / Thů es inn ein hafen / ſeud es mitt wein / ſcheum es ſchon / ſchütts in einen moſer / ſtoß es wol / vnd ſtreich es durch ein tůch mit ſeiner eygnen brů darinn es geſotten iſt / Ein Lorber blat darinn geſtoſſen vnd durch getriben / ſo geſteht es. Leg die Fiſch ein ſo ſie ſchon geſotten ſeind / als vil du ſchüſſeln wilt / Nim dañ die fiſchbrů / thů die ſchüppen brů darunder mit würtz vnd allem / verſůch was gebruſt im geſchmack / Eſſig / Saltz / oder Würtz / Laß in einer pfannen erwallen einen wal / darnach ſchütt es über die fiſch / die laß erkalten im lufft / vnnd vnd ſaltz ſie dañ ein. Wiltu Mandeln oder Weinber darauff ſtrewen / das thů bei zeiten / ee ſie halben weg geſtehn / ſo bleiben ſie alſo gůt vnd reyn.

¶ Fiſch behalten das ſie lang friſch bleiben.

LEg ſie in ein fäßlin oder oder in einen irden hafen / vnd geuß güten eſſig darauff / leg peterlin daran / vergrabs in ein friſches erdtreich / Vnd wenn du die fiſch vnd eſſig außnimbſt / ſo geuß alwegen friſchen eſſig wider daran / vnnd deck das mit güten decken wider zů / ſo bleiben ſie lang friſch / vnd werden nit ſtinckend.

Von Krebſzen.

MAn mag ſie kochen mit waſſer / eſſig / vnd vilem ſaltz / vnnd ſolt ſie alſo ſieden / das der ſchaum zwei oder dreimal überſchieß.

Krebs ſchalen zů äſchen brennt / mit honig vnd entian trunckẽ heylend raſender hund biß.

Geſultzte Krebs / gar ein höflich vnd dewigs eſſen / on ſchaden.

SEud die Krebs mit wein ab / vnnd ſchel die ſcherenn / hälß vnnd ſchwentz / behalt das ander / würtz es beſonder. Nůn mach die brů alſo. Nim berſig die klein ſeind / ſeud ſie inn wein vnnd eſſig / als vil du jr haben wilt odder bedarffſt / Schütt ſie auß / vnnd thů die gall auß den köpffen / Nim dañ die bäuch / ſcheeren vnd ſchwentz / ſtoß ſie wol in einem möſer / zertreib ſie mit der brů / darinnen ſie geſotten ſeind / durch ein tůch / Nim darnach aber friſche krebs / nur die geſcheleten ſcheerrn vnd ſchwentz / Thů ſie inn die durch getriben krebs in ein pfañ / erwell ſie ſchon eiñ kleinen wall / Mach ſie ab von würtzen vnd ſaltz / Verſůch ſie was jnen gebrech / vnd laß erkalten.

¶ Galrade

Galradt zů den eingemachten Krebßen.

SEud krebs ab/wieuil du wilt in wein vnd eſſig/ſchäl ſie/thů das bitter auß den köpffen/Schäl die ſcheeren vnd die bäuch/thů ſie in ein morſer/mandeln vnd ein broſamlin weißbrots darzů/Stoß wol mit gůtem wein/treibs durch ein tůch/thů es in ein pfañ/vnnd buttern darein/machs ab mit würtzen vñ ſaltz/verſůchs. Wer es dañ zů ſtarck/ temperiers mit waſſer/alſo das eſſig/wein vnd würtz rechte maß haben. Setz ſie für kalt oder warm/beſtrew ſie mit welſchen weinberē oder friſch em imber/ſo du ſie warm gibſt. Wiltu ſie kalt gebenn/wans wol geſtanden/ſo beſteck ſie mit Mandeln.

Gefült Krebs.

SEud ſie in waſſer/ſchel ſie ſchon/leg die groſſen ſcheren beſonder/ nim die andern gſchelte kleinē krebs/hälße/beuch vñ ſcherē/hacks gar klein/ſchlag friſch eyer darüber/nach d vile d krebs/machs ab mit würtz vñ ſaltz/gilb ſie ein wenig/hack peterlin bletter drein/knirs wol mit eim rohē ey/ſo bleibts klebig vñ beieinander/dañ nim die höfel oder ruckſchalen/fül ſie wol/ſtürtz einen andern höfel darüber/alſo dz die köpff von einander kert/die bench gegen einander. Wiltu ſie dañ braten/ſo ſtoß zwen oder drei an ein ſpißlin/legs auff einn roſt/thů jn nit zeheyß biß die fül erſtarck vnnd gerecht werd/gib ſie alſo warm für. Magſt ſie auch inn buttern röſtenn biß die fül gnůg hat. Darnach nim das anderthеyl der behaltenen krebs/ſchon geſchelt vnd reyn bereyt/ſtoß mitt rein gebeutelter brotbroſam in einem morſer/treibs durch ein tůch/Dann leg die gröſten krebßſcheren vñ ſchwentz darein/machs ab mit würtz vnd ſaltz/laß erwallen/alſo heyſſens gſtoſſen krebs. Darnach iſt ein höfflicheyt drauff/Wañ der geſtoſſen krebs brů ſchon bereyt/abgegilbet/gewürtzt vnd geſaltzen/ ſo nim ein weißbrot/machs innen hol als ein ſturtz/oder glocken weiß/nit zů groß noch zů hoch/ſtoß die geſchelten ſcherē darein/ſtürtz ſie in ein ſchuſſel/ij.ij.oder iij.ſtürtz/darnach der geſt vil ſeind/vnnd ſchüt dañ mit eim leffel der geſtoſſenen krebs darüber/wo es bloß were/vnd leg die kleinen ſchwentz/beuch vnd ſcheren darumb/darzů in die brů getruckt das nichts bloß ſei/beſprengs oben mit lauterm buttern/trags für.

Paſteten von krebßen.

SEud die krebs on ſaltz/ſchel ſie ſchon/vñ leg ſie zuſamē/vñ hack peterlin gar klein/Nim friſch eyer/klopff ſie gar wol/die ſchüt in den teyghaffen/ſchneid güte bieren/lenglechte ſchnitz/ſtoß ſie in die füll/thů feigē vñ weinber darein/ſtoß die krebßſcher/beuch vñ ſchwēz alle nach der lenge darein/Darnach mach eiñ gůten wein ab mit würtz vñ ſaltz/verſůchs was im breſte/vñ ſchütt es über die fül/in den teyghaffen/ Beſchlahe die renfft mit einem geſchlagen ey/odder zweien/ſo weichēnn

ſie nicht/Thů buttern zwiſchen den teyghafen vnnd ſcherben/ſetz in einen bachofen/laß ſieden oder bratten/Lůg ie darzů/Gibts rauch / ſo brennt es/ wends mit buttern zůgieſſen.

¶Ein Torten von Krebßen.

In Torten teyg gelegt in ein feyſte pfañ / Mach ein füll von eyern vnd geriben kåß oder lebkůchen/ temperiers wol / vnd nit zů dünn/ ſchůts in die teygpfañ/Jſts zů dünn / ſo miſch es mitt milchraum/ Machs ab mit würtz vnd ſaltz/ſaffran vnnd peterlin. Magſt nemen ſalbey/ploey oder ander würtz/wol gehackt/temperier die füll damit/ vnnd ſtoß die Krebs ein. Wiltu biren darein thůn/feigen oder ſüß öpffel/ lenge lecht geſchnitten/vnd mit den krebßen darein geſtoſſen/iſt gůt/Mach die deck über die teygpfannenn/ Schütt butter darauff/ Setz über ein klein fewr/vnd ie baß vnd baß röſch kolen drumb/ oder reib die pfañ vmb vnnd vmb/ vnd wart auff den rauch / den dempff mit buttern / vnnd wann die deck braun wirt/ſo hat es ſein gnůg/ Setz den teyghafen alſo gantz auß in ein weite ſchüſſel/vnd trags für / vnd mach dann ſtuck darauß / vnnd leg den geſten für gar höflich/Das ſteht wol von Krebßen.

¶Ein Gebachens von Krebßen.

Bereydt die kreß gar ſchon/Mach ein gelbs teyglin von eyern/abgewürtzt vnd geſaltzen/nit zů dünn odder zů dick/welg die Krebß darein/iedes ſtücklin beſonder/vnd bach ſie/aber die kleinen ſchereren vnd bröcklin mach in küchlins weiß oder in ſtrauben weiß / vnd bach ſie/Haſtu nit ſchöne eyer/ſo nim ein wenig ſaffran darzů/ trag das bachen alſo warm für. Wiltu honig oder zucker darauff ſehen/das iſt gůt.

¶Ein můßlin von Krebßen.

Von höflichen farben machs alſo/on ſchaden. Nim güte milch vnd kornblůmen ſafft/rür vnnd temperier es wol durch einander/ thů auch ſchönes mehl darzů / vnnd temperiers noch baß / Bereyt die krebs gar wol/wirff nur die gallen auß dem haupt/ ſo magſtu ſie ſtoſſenn mit wein bereyt/oder mit ſchaln vnnd allem/ thů ein weißbrot darunder/ trucks durch ein tůch/ machs ab mit würtzen vnd ſaltz / thů es ins můßlin/ vor gezwozen mit mehl vnd milch/ temperier es wol mit einem löffel/Jſt es vor nit abgemacht mit würtzen vnd ſaltz/ſo mach es ab. Jſts zů dick/ſo mehr es mit milch zů rechter maß/thů es in ein feyſte pfañ / Laß ſieden als ein kind můß/ Wiltus warm gebē/ie mehr geſtoſſener krebs in dem můßlin ſein/ie beſſer zů güter dicke/vnd buttern drauff geſtrewet/vnd imber/ ſetz alſo heyß für / das helt güte dewung. Wiltus kalt geben / ſo ſoll das můßlin mit wein oder eſſig gemacht werden / odder die krebs ſollenn mit wein oder eſſig geſtoſſen oder durchtriben werden. Daſſelbig mit einem ſtäublin mehls ein můßlin gemacht/vñ abbereyt mit würtz vnd ſaltz/dar-

ein

ein gelegt die gůten groſſen krebs ſchwentz vnd ſcheeren allein/wol erkal tet/Gibs alſo für ein gebratens/ein ſeltzam eſſen.

¶Fiſch/Krebs/vnd allerley ſpeyß ſo da iſt kaltter natur/auch milch vñ waſſer/můß man mit würtzē abtemperiern. Aber kranck leut/ heyſſer na tur/bedürffen nit würtz/noch vil ſaltz/ dañ jr gebrech mehret ſich dauonn. Auch gůter ſtarcker wein vngemiſcht mit waſſer verderbt ſie. Erkenneſtu dein natur/ſo erkenneſtu auch was wider dein natur iſt/ darnach bereyte ¶Einem menſchen der da kalter naturn iſt/ſchadet alles dz (dein eſſen. da kalt vnnd ſchleumig iſt/ Als Fiſch/ie feyſter/ie ſchädlicher ſie ſeindt/ er mache oder bereytte ſie wie er wölle. Jſſet er dañ fiſch/ vñ trincket waſſer darzů/ſo überfelt jn das Feber. Alſo auch die verdorbenenn/ zähen vnnd gemachten wein bringen den tod. Hierumb gedenck wie dein eſſen vñ ge tranck bereyt ſol werden/vñ was deiner natůr zůgehöre. Der lang leben/ vnd rechte vernunfft haben wöl/der nem ſein ſelbs war/Jederman nach ſeinem ſtadt/nach dem die vier Complexion von Gotte in der geſchöpff ge ordiniret ſeind/Heyß/kalt/trucken vnnd naß. Doch hilfft man der natur mit Artzney/Vnd der frawen heymlicheyt gröſſert jr vnmeſſigkeyt/in vn ordenlichen wercken/darumb můſſen jre vil ſterben.

¶Krebs zuſieden.

Thů ſie in eiñ haffen/ vnd verdecke ſie gar wol/Geuß wein/eſſig/ oder waſſer daran/vnd ſaltz ſie/ Mach auch ein fewr ſtedts darun der/Vnnd wenn ſie rot werden/ſo habenn ſie ſein genůg. Die ſoll man heyß fürtragen/in verdeckten ſchüſſelen. Zů Fiſchen vnnd Krebſen mag man weigſel ſalſen haben.

¶Wer Fiſch vnd Krebs iſſet/der hüte ſich vor milch vnd waſſer trincken.

¶Küchlin von Krebßen.

Jm Krebs/ſied ſie mit waſſer vnnd ſaltz/ ſchäl ſie ſchon. Nim die häls/ſcheeren vnd ſchwentz/mehl/ ſaltz vnd würtz/hack dz ſchon/ beſtreich die hend inwendig mit honig/vnd welg die küchlin zuſa men/Gilb ein teyglin/vnd zeuch die küchlin durch/bach ſie braun/Gib ſie trucken/oder in einem zinenlin/gibſtu ſie trucken/ſe beſehe ſie mit zucker.

¶Fiſch/Krebs vnd Biber ſchwentz/ſeind vil beſſer geſotten mit gůtem wein dañ mit waſſer/bier oder eitel eſſig. Alle feyſte eſſen ſein dem menſch en ſchad/vnd die feyſten fiſch noch ſchädlicher. So iſt brot trucken geeſſen auch ſchädlich. Wil aber der menſch käß vnd brot eſſen/ der thů es nit vn getruncken. Feyſteſpeiß Trucken brot.

¶Von Bieren.

Birbäumen wurtzel bletter vnd frucht haben vil krafft/ Geſottene birbaumen bletter heylend wunden. Sie kern geſſen vnd nüch tern genützt/vertreibt leber wee. Man macht biren ein wie trůb lin/öpffel/pflaumen/pfirſing vnd kitten. Biren ein machen.

Melbirn/Eſchenbacherin/Waſſerbirn/Kolbirn odder ſchmaltzbirn/ wol gedörr in einem bachoffen/vñ die behalten über iar. So man die kochen wil/ ſeubert vnd ſtilet man ſie ſauber in warmen waſſer/ vnnd laßt ſie ertrucknen. Wer ſie in wein ſeudt/vnd zů feigen legt in ein eſſen/ſie ſchützigen als feigen.

¶ Küchlin von dürren biren.

Schäl ſie ſchon/ſeud ſie wol/ſtoß in einem morſer mit mehl vnd leb küchen/gilb wein od milch/geuß daran ſo můſet ſichs/thů ſie auß/ klopff ein friſch ey/beſtreich innē die hend/welger die küchlin wol zuſamē/zeuch ſie auch durch ein gelbs teyglin/heb ſie auß mit einem löffel in die pfannē/vñ bach ſie ſchon/ſeud wein vnd honig in einem pfenlin/da mit beſpreng ſie ſchon. Trags alſo für/es iſt ein höflichs dewigs eſſen.

Wer dürre geſottene birn gnůg möcht haben/ ſie dienen für feigen vnd dewen ſeer in blöden leuten.

Solche bieren auß eim brotpfeffer eſſen/ iſt ein güte armer leut ſpeiß/ rogken brot darein gerert/ſpeiſet wol vnd ſterckt böſen magen/abgmacht mit ſaltz vnd lauter imber/nur mit wein vnd eſſig.

¶ Geſültzt Morchen.

Haſtu geſaltzen fiſchbrů/iſt gůt/ odder mach eine alſo. Nim ein wenig eſſig vnd wein vnder einander/ſeud vier kleine birſig darinn/ oder hauſen blaſen/vnnd lorber/oder die bletter/treib es durch ein tůch/laß es gefallen/ſeihe es ab/Saltz vñ würtz es/darnach ſchůt es über die ſelben morchē. Wiltu die brů gelb haben/ſo thů ſaffrā darein/laß ſtehn biß geſteht/ſo mach gſchelte mādelkern/beſtecks hüpſchlich/dz ſteht wol.

Solche füll möcht man auch in krebs ſchalen machen/oder füllen.

Von ålen.

Acht iar mag ein Al leben/Sechs tag on waſſer ſein.

¶ Wie man ål kochen ſol.

Zeuch im die haut ab biß anß haupt/Schneid in auff/Nim das eingreuſch vnd die gallen auß/ſo hack peterlin/ſaluei/beimenten/vnnd metrin oder güte kreuter klein/Temperirs mit eſſig od gütem wein/ das es wol feucht werd/Darnach nim imber/negelin wolgeſtoſſen muſcat vnd ſaltz/thůs in das geheck/füll den al vnd beſtreich in damit vñ vnnd vmb/Dann zeuch im die haut widder über biß zum ſchwantz/Leg in vff eiñ heyſſen roſt/laß in bratten/odder mach ſtuck darauß/reihe ſie an ein breitlecht hültzin ſpißlin/wend in beim feur vñ/biß du dadurch greiffeſt/ſo hat er ſein genůg/Er brät alſo in ſeim eygen ſchmaltz/das man im ſunſt nichts mehr darff thůn. Setz ſalſen/oder geſtoſſen imber da mit für.

¶ Biber

¶Biberſchwentz ſeind gůt gebraten/ingber drauff/vnd warm fürgetragen. Wiltu es ſieden/ſo iſt gůt ein pfefferlin darüber gemacht/oder ein ziſelin mit lebkůchen abgeſetzt mit geſtoſſen pfeffer verſtrewet. Biber ſchwentz.

¶Stockfiſch můß man blewen vnd einweychen/mit wein oder waſſer ſieden/mit würtz abmachen. Stockfiſch.

¶Reinfiſch vnd Bolchen in waſſer abgeſotten/bei kraut odder ſalſen. Diſe vnnd alle geräuchte fiſch mag man an Faſtagen neben ſuppen oder kraut geben. Reinfiſch. Bolchen.

¶Gůte Suppen zů machen.

NIm dürren rüben brů/leuter ſie ſchon mit abſeihen durch ein tůch in ein pfañ vnd ein wenig honigs darein/mach es ab mit ſaltz vnd würtz. Du magſt ein erbiß brů damit beſſern/vnd zů allen ſuppen von gebätem brot vnd ingber drauff thůn. Sehe zucker daran wiltus beſſer machen/vnd heyße fiſch trucken dabei.

¶Gůt Kirſchen můß.

BRich die ſtile ab/ſtoß in einem mörſer mit kern vnd all/Nim feigen Roſin auff ein eſſen/Weych weißbrot ſchnitten in wein/temperirs durch einander/Streichs durch ein tůch mit anderm wein/machs nit zů dick noch zů dünn/Thů ein ſtäublin mehls vnd buttern drein/Zertreibs wol in einer pfannen/richts an die weil es ſeud wie ein ander můß/ſeer lauter ſchmaltz vnd würtz drauff/trags alſo für. Alſo magſt amarellen/weigſeln vnnd erdber můſſer machen. Roter wein zumpt baß darzů dann der weiß/vnd das ſtäublin mehls ſol man vorhin wol mit dem wein zwiren/eh mäs einthůt/dañ rürs wol biß geſeudt/ſo můſet ſichs vñ ſteht wol.

¶Gerennet milch.

NEiß ſtoß klein/ſchlahe in durch ein ſiblin/Darnach mach milch ab geſtoßnen mandeln/Seihe die beſten ab/die andern ſetz zum fewr das ſie nit anbrinn noch übergehe/Thů das reißmehl darein/eh dz die milch heyß werd/mach ein dicks můßlin darauß/Darnach ſo schütz in ein feuchte ſchüſſel/laß erkalten/ſchneidts in ſtuck/wecklins weiß/legs in ein ander ſchüſſel/dañ geuß die dick milch von mandel milch darüber/beſtecks mit mandel vergült oder geferbt.

¶Vergulden.

NAch ein klein honig waſſer/beſtreich die metall damit/ſcheuß dz gold oder ſilber alſo naß darauff/trucks mit baumwollen zů/wo es nit gleich ligt. Du magſt lebkůchen oder anders auch alſo vergulden/Sunſt taug kein ander aſſit zu eſſen ſpeiß. Mach ein hültzin ſcher/damit dn das gold hebeſt/Rürs mit bloſſer hand nit an/es verdirbt ſunſt.

¶Ein Blaw můß von mandeln vnd Reiß.

KOrnblůmen ſtoß gar wol mit waſſer/truck es durch ein tůch/dz behalt. Stoß mandel mit dem ſelben waſſer/zwing es durch/ſo haſt du ein blawe milch/dauon mach das můs mit Reiß/oder ein weytzen můßlin/Magſt wol klein Roſeinn darauff ſtrewenn / Verſaltz nit/Laß nit anbrůnen. Sie můßlin ſtehn gar wol in weiſſem geſchirr.

¶Ein ſchwartz gemůß.

NIm weinber/öpffel/biren/gebraten oder geſotten/ vnd zucker/ Ein wenig mehls/würtz vñ ſaltz/zertreibs wol mit gůtem wein/ Seuds in einer pfannen/riers wol.

¶Ein gůt gemůß von Mandeln vnd fiſchen.

NHů das eingeweyd auß/reynige vnd hacks wol/acht der gallen/ Seud das bret der fiſch ab mit waſſer/ſeihe es ab/thů die brů hin/ Stoß die fiſch gar wol mit mandel milch vnd weißbrot in mandel milch geweycht/Treibs durch mit weych geſotten reiß/laß über eim fewr in einer pfañen erhitzen/rür es wol/Iſt es zudick/thů mehr mandelmilch darzů/machs ab mit zucker.

¶Eyer můßer.

¶Ein můß von Eyer tottern. Weych ſemelbrot in gůtem wein/treibs durch/thů honig darein/ſetz in einem kleinen hafen auff kolen/rürs/ wenn er dick wirt/ſo hebs ab/thů ſaltz vnd buttern drein.

¶Ein gemeyn Eyer můß. Klopff milchraum/mehl vnd eyer wol vnder einander. Iſts zu dick/ſo gilb ein milch/geuß daran vnnd zertreibs. Iſts zů dünn/ſo thů mehr ſchön mehl daran/dz zertreib vor mit der milch als ein kinds můß/hab die pfañ auff dem feur mit heyſſem buttern/ſchütt die milch vnd eyer darein/rürs bis hert wirt/ſehe imber darauff/vnd ein lautern butter. Gibs in der pfannen für.

¶Ein ander gůtes. Seud eyer hert/ſchel vnd hack ſie kleine/zwir ein ſchön mehl milch darunder/ thů die eyr drein/temperir es wol/rürs darnach in einer heyſſen milch/ſo wirt es ein gůt můß/Laß ſieden als ein kindes můß/rürs das es nit brenn.

¶Seud eyer hert/hack den totter beſonder/Thů ein rohes ey darunder zwir aber ein ſchön mehl mit milch/das es dick werd als ein teyg/ſchneid ſtücklin darauß/bach ſie inn butteren/ſo werdens gůte küchlin/truckenn oder in käßbrůen zeeſſen.

¶Ein anders. Reib eyer vnd vnd mehl wol durch einander/geuß heiſſe milch daran/machs nit zů dünn noch zů dick/Saltz vnd verſůchs wol. Dis magſt du zweirley machen. Nimbſtn eyer vnnd mehl/ſo hackt einberger ſpeck darin oder buttern/nit laß anbrennen/ſehe imber im anrichten darauff/Miltus wol gilben/temperirs mit ſaffran in milch.

Von Obs.

¶Es

¶Es helt ſich in eim trucknen keller / empor auff einer hurt / auff ſtro/ legs geraum/wirff die faulen auß.

¶Von Nuſſen.

HAſelnus von wegen jrer dürzen wärme/bringen hauptwee/entzünden den magen. Sie geſtoſſen vnd mit honig waſſer getruncken/ ſtillen den alten hüſten. ¶Nuß friſch behalten. Für alten hüſten.

¶Legs in friſchen ſand/in ein eck eins trucknen kellers/nit in häfen.

Weinber friſch behalten.

NAch einen dünnen leymen mit brunneu waſſer in ein weit gſchir/ Stos die trauben hengel darein/das ſie vnden nit anrüren/heck ſie in ein keller. So du jren bedarffſt/ſo fülle ein ſchaff mit brunnen waſſer /henck ſie darein biß der leym er weycht / vnd flöß jn ab / darnach begeuſz mit anderm friſchen waſſer ſauber ꝛc.

Korn oder weytzen ſangen friſch zubehalten.

NIm ſie in der grüne / Dörre ſie in einem bachofen / odder an der Soñen behalt ſie oben in einem hauß/lüfftig in eim käßkorb / wie man auch kirſchen helt / Weñ du ſie brauchen wilt/ legs inn friſch brunnen waſſer/ſo komens wider zů jrer krafft/ Damit ſeud iunge hüner oder mach ſie ab mit einem kleinen ſpecklin vnd ſaltz/oder buttern. Wilde vogel ſeind gůt vnd dewig alſo geſotten.

Holdermüß zů machen.

HOlder blůſt brich in güte ſiedende milch/ein gůt theyl/Laß ſieden/ treibs durch ein tůch/Mach einenn hartenn teyg von eyern/ well dünñe bletter darauß / ſchneid den teyg klein inn würmlins weiß/ thů jn in die ſiedend milch/Saltz/vnd machs ab mit buttern.

¶Ein holdermůs von beren. Nim die holderber/ weſch ſie ſchon/ſtoß ſie mit gebeeten weißbrot vñ hüner brů oder güten wein/Thů geriben leb küchen oder honig darzů/Machs ab mit würtzen/ treibs durch ein tůch in ein hafen oder pfañ/laß erwallen /ſehe würtz darauff. Holdermüß,

¶Ein můs von biren. Schneid ſie in ein weit kurtz häflin / ſchel zwibelen/thů wein/ ſaltz vnd ſchmaltz dran/Setz verdeckt in die glůt/ es verzeret vnd můſet ſich ſelber/Richts an/Sehe imber darauff. Birnmüs.

¶Apffelmůß on zwibeln. Schneid kleine ſchnitzlin/ein wenig milch oder wein/würtz/ſaltz vnd ſchmaltz/ſeuds verdeckt bei einem kleiner feur.

¶Bromber oder weichſel můs. Stoß ſie in einem morſer / thů weis brot darzů/ſtreichs durch ein tůch/darnach zwier mehl vñ milch gar wol/thůs vnder einander in ein pfañ übers feur/Rürs wol vnd verſaltz nit/ dz wirt ein braunmůß/ſehe imber darauff/Die pfañ ſol ſchmaltzig ſein/das nit anbrin/ Iſts zů dick/ſo mer es mit milch. ¶Maulber můs mach auch alſo. Birßmüs.

¶Birſchen oder amerellen můs/mach auch alſo/on dz man die kern vnnd alles ſtoßt/durchtriben mit wein/waſſer oder fleyſchbrů.

Von

Von Mandeln.

¶ Mandelmilch/grün/blaw oder gelb.

LOg vmb mangolt/oder dattelkorn blümē/oder ander grün kraut das nit ſchmeck/es nem ſunſt dem Mandel die krafft. Es ſol kein farb darzů dann von vngeſchmacken kreuttern/Stoß die mandel wie ſitt iſt/vermiſch mitt fiſch brů da berſig ingeſotten/Laß geſtehn. Alſo magſtus von ſaffran gelb/von kornblůmen blaw machen/von roten wein vermiſcht/rot. So du ſie wilt fürtragenn/ſo brich ſie auff ein ſchüſſel als glaß milch/miſch zucker vnd ſaltz/ſtrew ein wenig drauff. Magſt hofflich vergülte mandelkern darein ſtoſſen.

¶ Ein höflicher ziger von mandeln.

SToß mandel klein/ſtreichs durch ein tůch mitt waſſer/Mach die milch warm in eim haffen/für ſie gar wol/Nim ein geläbte brů vō fiſchen vnd birſig geſotten/oder von kelber oder ſchaaff füſſen geſotten/wol lauter geſtanden/abgeſaltzen/vnd die mandelmilch damit ermiſcht/Laß erkalten vnd geſtehn ꝛc.

¶ Käß von mandelmilch.

TEmperier eyer in mandelmilch/ſaltz vnd ſeud ſie wol/Magſt ſie würtzen oder gilben/Wenn ſie geſotten/vnd von den eyeren hart wirt/ſo tauch ſie mit eim löffel wol zůſamen/thů ein ſeihetůch inn ein pfeffer pfann/das iſt ein durchſchlag/das breytte wol über/ſchütt die käß darauff/laß das molcken wol abgehn/mach wieuil du ſchüßlen wilt/beſehe ſie mit zucker.

¶ Gebachens von Oblaten.

ERwell feigen/Roſin/vnd hack ſie klein/Machs ab mit würtz vnd ſaffran/ſaltz/vnd temperiers wol. Nim ein Oblat/vnnd zeuch die feigenn darauff/Mach ein andere Oblat darüber/zeuch es durch ein teyglin von weiß mehl/bach ſie ſchon.

¶ Gebaches von Mandel vnd Reiß. Stoß den mandel mit waſſer vñ ſtoß den reiß truckenn/ſchlahe jn durch ein ſiblin. Laß erwallen ein dicke milch/ſehe das mehl darein/rürs wol/mach ein dick můß/vnd ein dünnes teyglin mitt warmem wein/Gilbe den wol/ſchütt das můß auß auff ein ſauber feucht bret/vnnd laß kalten. Sañ ſchneid davon als weck/oder wie du wilt/zeuchs durch ein teyglin vnd bachs.

¶ Ein gůr gezogen gebachens.

ERwell feigen vnd roſin in wein/ſtoß in einem mörſer/miſch mehl vnd würtz darein/mach küchlin drauß/die zeuch durch ein teyglin/bach ſie ſchon/Das můßlin mach mit warmenn wein vnnd weiß

mehl/

mehl/Gilb es ꝛc. Man ſol es trucken für tragen.

Von Erbſzen.

Ein höflich eſſen von Erbßen.

SEud vnd belg die Erbſen ſchon mit waſſer/ſeihe die ſuppen ab/behalt die brü zů gebeetē ſuppen/abgemacht mit würtzē/küm zuprů ſen vñ gegilbt. Nim der erbs in ein ſauber becken/zertreib ſie mitt einem groſſen löffel gar wol/Nim jr auff ein eſſen/thůß in ein pfefferpfañ ſchlah ſie mit der hād durch/in ein weite ſchüſſel/heb die pfañ hoch/ſo werden die erbs gezetelt wie regenwürme ſeind/groß vnnd klein/bewar ſie alſo gantz/das ſie eben in die ſchüſſel komen/vnd nit überhangen/laß geſtehn ꝛc. Auß dem anderen theyl der erbſenn/mach küchlin alſo. Beſehe die hend mit mehl/welger die küchlin zeſamen/mach ein teyglin von gegilbtem wein/zeuch die küchlin dardurch/heb ſie mit einem löffel darauß in die pfañen/bach wie vil du wilt/mach ein erbs brů drüber/gegilbt/mit würtz vnd ſaltz abgemacht/ſpreng buttern vñ roſin darin/trags verdeckt für.

¶ Man bachet auch erbs küchlin lind in eim pfefferlin/vonn gebeetem weißbrott/abgemacht mit ſaltz/wie ſunſt.

¶ Ein mehl pfefferlin.

¶ Brenn mehl in buttern nit zů faſt/temperiers mit wein/gilb vnd würtz ab/bach erbs küchlin vorgelert/ſchüt den pfeffer darüber.

Ein hoflich eſſen an Faſtagen.

WEiß dich der erbs küchlin/vnd der gůten hutzeln birn geſchelt vñ bereyt/Legs zů der erbs küchlin in ein ſchüſſel. Nim das birenn waſſer vñ ein wenig honig drunder/mach ein ziſenlin oder pfeffer über die küchlin/die birn drůff mit butter vnnd imber. Haſtu kein birn ſo viertheyl bratene öpffel/oder in eim teyglin mit buttern gebachen.

Von Fleiſch ſpeiſe.

¶ Feyſch mit neſſeln gerůcht/würmet nit über iar.

¶ Fleyſch das man ſtoſſen můß/als alten krancken leutten/die nit kewen mögen.

NJm wildtpret/kalbfleyſch oder ander fleyſch das da friſch iſt/ſeud es on ſaltz/ſchäum es vnd ſeihe die brů lauter ab/behalt ſie/ſtoß dz fleiſch in eim möſer wol mitt ein wenig ſemelbrodt/Das ſtreich durch ein tůch mit der vorbhaltenen brů/vermiſch die mit wein vnd eſſig. Wiltus dick haben/ſo klopff eyer totter mit der ſelbigen durchgetribē brů. Wiltus dünn haben/ſo laß on eyer bleiben/aber mit würtz/ſaltz vnd butteren. Wiltues dünn geben/ſo mach gebeets brot/gibs für ein ſuppen.

¶ Ein Galrad warüber du wilt.

DVnne weißbrot ſchnitten behe auff eim roſt/Wenn ſie wol vnnd ſeuber ſie/die leg in eiñ warmen wein/weych ſie wol vnd treib ſie durch ein tůch/Nim feigen/roſin/geribē lebkůchen/treibs durch mit einer hůner oder fleyſch brů/vermiſch vnder den brotpfeffer/ rür roſein darein inn hafen/rürs ſtedts im ſieden das nit anbrinn/Mach es ab mit würtz/imber/pfeffer vnd ſaffran/zeuchs vom feur/rür es ſtedt biß kalt wirt/Geuß alſo warüber du wilt/es geſteht bald/Magſt darauff ſehen ge ſtoſſen imber/brat ein ſpecklin darauff. Gibſtus aber kalt/ſo bedarffſtu des ſpecks nit.

Von Hůneren.

Hůner fleyſch ſterckt den magen/erlindert die bruſt/macht helle ſtim/meſtet den leib.

Ein gůt eſſen von Hůnern.

SO ſie recht vnd wol geſotten ſeind/ſo zerleg ſie in vierteyl/Das haupt/kragen/vnnd alles in gweyd hack vnd ſtoß in eim mörſer/Nim eyer/peterlin/vñ auff zwen löffel vol weiß mehls/dz ſchütt daran mit win od waſſer/gegilbt mit ſaffrā. So dz alles wol geſtoſſen/ſo thůs auß/nim die andern glider der hůner/beſchlach ſie mit geſtoſſenem teyg vmb vñ vmb/iedes ſtuck gleich als küchē/netz die hend in wein/ſtreichs wol zů vmb vnd vmb/legs inn die alte hůner brů/das ſie darüber gehe/in eiñ weiten hafen/laß auch alſo ſieden. So es nůn geſotten/ſo mach die brů mit würtz vnd ſaltz/ſtrew peterlin darüber/klein gehackt. Wiltus beſſer haben/ſo nim feigen vnd roſinlin küm zů brüffen ins geheck/vnnd wie klein die glider ſeind/ſol man doch iedes beſonder vmbſchlagen vnnd einlegē. Ein ſolich geheck on mehl möcht mā zů güten hůner füllen machē.

Wiltu hůner füll machen/ſo laß die leberlin vnd mäglin vor wol ſieden/hack ſie klein in die fül/Da můſt eſſig vnd rauten zů haben/vnd pfeffer iſt jr würtz/der ſie gern ißt/Gehört für grobe leut.

Ein gůt hůn ſieden/braten oder füllen.

BEreydt das hůn ſchön/ſchürpff die därm/Nim kopff/kragen/leber/magen vnd alles in geweyd/ſeuds in eim hafen oder pfañen/Hack es wol mit peterlin/Schlahe rohe eyer darein/würtz vnnd ſaltz es ab/hack ſpecklin darunder/klein roſein oder gebraten biren/knits alſo wol vnder einander/Füll das hůn damit/vnd erwell es in waſſer da wein vnd eſſig innen ſei/das es erſtarre/vñ die füll erkeck/ſtecks alſo an/begeuß es ie mit zů.

Wiltus ſieden/ſo bedarff man das eingereuſch nit ſieden/hacks vngeſotten/vnd bereyt die füll damit wie vor/ſeud eins mit dem andern in eitel waſſer/ſaltz zimlich/Der hafen ſol weit ſein/das es nit anbrüñ/ſcheume es ſchon/bedecks wol/geuß lützel dran/ſo bleibt die brů wol geſchmack. So du es anrichten wilt/magſtus mit ſaffran abmachē/Verſůchs eben.

Geſtoſſen

Geſtoſſen Hüner.

SEud die alten feyſten hüner wol/ſaim die brü/ vnd mach ſie lauterer als ein waſſer brü/geuß nit mehr dran/ſaltz es/verſeuds nicht/ Thü die hüner auß/ vnnd behalt die brü/ſeihe das feyſt ab in einen andern hafen/vnnd die mager brü aber inn eiñ andern/ die laß alſo ſtehn/ Dañ zeuch die groſſe beyn auß den hüneren/ hack ſie gar klein/ Weych ein broſſam weißbrots wol in der mageren brü/darnach nim das brot vnd die hüner/ſtoß gar wol in einem mörſer/zwings durch ein pfeffertüch mit der altenn hüner brü/ſtoß es noch eineſt/zwing es aber durch/ Jſts zů dünn/ſo thů mer weißbrot drein/zwing es durch/ Jſt es zudick/ſo zwing es on brot durch/Erwells in einer pfannen/Mach es ab mit würtz vnd ſaltz. Wann es nůn durch iſt gangenn/ ſo ſeinds geſtoſſen hüner/thů lauttern buttern darauff. Du magſt alle vögel alſo ſtoſſen vnd machen/ vnnd mit ſeidfarb abſieden.

Gepreſter Schweinskopff.

SEud den kopff in einem ſaubern keſſel/ das die beyn ſich ablöſen. Seuber jn ſchon/zeuch die beyn darauß/ſchneid die ſchwart dauß hack dz ander. Nim die ohrwang vnd zung/ſtoß wol in einem mörſer mit ein wenig brů/ das mach ab mit würtzen vnnd geriben lebkůchen/ als vil du bedarffſt. Leg die ſchwarten auff ein feucht pfeffertüch/ thů das gehack in eiñ mörſer zum gemächt der zungen/temperirs/ vnd nit zudiñ/ ſchlah es auff die ſchwarten/magſt Roſin darein thůn/ Richte es mit den henden zů auff dem tůch vmb vnd vmb/Schlah das tůch wol eben zů/ verhefft es mit eim faden/legs alles in ein preß/zwiſchen zwei bretter die breit genug ſein/odder beſchwer es mitt ſteinen/laß tag vnnd nacht trucknen/ Schneid ſtuck darab in einen pfeffer.

Von gepreſten ſchweinskopff gebratens.

SChneid zentring einer ſpannen oder zweier lang/ſpick das mit einer nadlen vñ vnd vñ/kleine ronde ſpecklin/ Mach einen ſchmalen hültzin ſpiß/ſtoß an/ leg jn zum feur/Am erſten wend jn ſittiglich vom feur/je lenger je näher/biß er durchhitzt/ſo hat er ſein gnůg/ vnd verſaltz jn nit/dañ er iſt vom gmächt geſaltzen/ Haſtu nit ſpeck/ſo begeuß jn je leicht mit heyſſem buttern/oder fleyſch brů. Alſo thůt man rechbraten/ lenbratten/wildpret/vnd gefögel zubratten.

Ein füll in eiñ Braten oder gflügel zumachen.

NAck peterlin/roſin/gebraten öpffel odder biern vnnder zwei herte eyer/knidts mit einem rohen ey/würtz/vnd ein weinig ſaffran. So du die braten mit eim finger/holtz oder meſſer wol durchgriffenn vnd ein gefült/ſo verſorg die mit zwecken/oder verhefft die füll mit faden das ſie nit außgehe. Magſt auch ein gehackt ſpecklin dareinn thůn/ odder buttern in die brů/ob wilt,

¶Ein ſultz brü.

SEud junge ſchweins ohn vnd füß / drei oder vier kleine birſig inn einem newen haffen / on ſaltz / Darnach ſeihe die ab in ein̄ ſaubern hafen. Darnach ſtoß das fleyſch gebeynet / vnd die berſig in einem mörſer / on brot / mit ſeiner eygnen brü truck vnd treibs durch ein pfeffertuch / in einen reynen napff / laß gfallen / ſeihe die brü ſittlich ab / laß dz trüb am boden / Laß die ſultzbrü in einer pfannen erwallen / mach es mitt ſaltz / würtz vnd ſaffran / geuß ſie alſo heyß an etwan übernächtig vögel / hüner oder kalt fleyſch / laß am lufft geſtehn / im Somer im keller. Wañ du es wilt antragen / beſtecks mit weiß geſchelten mandelen.

Ein gůt leber ſultz.

EIn gůt kalbs gelüng ſeud reyn / ſeihe die brü ab vnd bhalt ſie ſchö / Verſaltz jr nit / darnach weych brot in wein mit honig geſotten / da mit ſtoß die leber / reibs beſonder in ein ſchüſſel / bhalts. Wiltu das die ſultz hart geſtehe / ſo ſeud kelber füß in der erſten brü / vnd vier klein birſig / vñ zwei lorber bletter / reib aber weißbrot durch mit der brü / Die zwo brü / vor vnd ietz durchgeriben / thů zeſamen / rür ſie wol / thů würtz vñ ſaltz drein / gilbs ob du wilt / nur das ſie ſchön ſei vnnd wol gefeymt eh man ſie durch treibt / Verſüchs / ſchüts über / ſtels añ lufft.

¶Lungen Küchlin.

¶Kalbs lungen / miltz vñ hertz hackt man klein / hůt nür der gallen / mach alſo küchlin wie man die knöpflin macht / mit würtzen / alle gar ſchon geſotten / vnd trucken eingelegt zů anderem fleyſch / welcherley fleyſch es iſt / ſo fügen ſich die lungen küchlin wol darzů.

Lungen küchlin zweierley.

VOm erſten machs von jnen ſelber / mit eyeren wolgehackt vnnd geſtoſſen / Auch peterlin / ſaltz vnd würtz drein gethan / außgewelt mitt einem rohen ey / vnnd flache Küchlin darauß gemacht / Alſo ſeind ſie von jn ſelbs. Zum andern. Hack das hertz vñ miltz / ſtoß in eim mörſer mit harten eyern / lebküchen vnd ein wenig ſaltz / Darnach knits mit rohen eyeren / mach küglin darauß / die ſeud als hüner / leg ſie inn die leberſultz vmb vnd vmb zů anderem fleyſch.

¶In die lungen küchlin mag man alles hacken ſo von hünern über beleibt / köpff / kragen vnd därm / vnnd inn eygner brü eſſen / abgemacht mitt buttern vnd würtz / ſchon vergilbet.

Gebachens von kelber lungen.

HAcks gar klein / mach ein teyg von eyer dottern / gewürtzt vnnd geſaltzen / mach auch kleine kügelin darauß / zeuch ſie auch durch einen ſtrauben teyg / bach ſie wol in buttern.

¶Knöpflin von fleiſch.

HAcks wölcherley das iſt/ gar klein mit peterlin/machs ab mit ſaltz/ würtz/ vñ ein wenig ſpecklin/ ſchlah zwei rohe eyer drin / mach küglin darauß/ſeud ſie inn hüner oder jrer eygnen brü / gilb ſie wol / vnd richts an/Man mags zů leberſultz legen/damit vereinen.

Holbraten von kalbfleyſch.

THů es vor gar klein gehackt/in einen mörſer/ ſchlah eitel eyer totter drein/vnd ein wenig ſchön mehl / würtz es ab im mörſer/ſaltz/ ſtoß vnder einander/behalt das weiß von den eyern vnd klopff es vffs halb/dann mach einenn breytlechten gens ſpiß/ den bick rauch/vnnd nims fleyſch auß dem mörſer/beſtreich den ſpiß mit eyerklar/vnd netze die hend darinnen/kleyb das fleyſch vmb vnnd vmb den ſpiß/wol lenglecht/ in einer dicke/gar eygentlich/trucks wol zů mit naſſenn henden/als lang der brat iſt/Leg jn zum feur/wend in ſitlich vom feur / ie lenger ie röſcher kolen/treyff in mit ſpeck/ſchmaltz oder buttern / Du magſt ſpeck oder buttern drein füllen/ſo brät es herauß/feier nit des wendens ſo wirt er röſch/ ſchneid lang ſchnit/ ſehe geſtoſſen imber drein / ſtich mit eim holtz darein/ Gilb ein fleyſch brů/ thů buttern daran/vnd hitz in einer pfannen / begeuß den bratten damit/ſo bleibt er lind.

Paſteten auff Welſche art zumachen.

MIt weytzen mehl vnd ſtoß hart/Mach eiñ hafen dnß in ein ander verglaſt ſcherben gerecht / thů warm butter darzwüſchen/ klopff gar wol zů einr füllin drein/eyer/hünerbrů/milch od wein/ würtz/ ab ſaltz vnd gehackten peterlin/ thů gebraten hüner vnd vogel gſchicklich auch darein/deßgleich fleyſch/birn oder dürre würſt/alles gebratten oder geſottenn / Alſo ſetz du den hafen zů einer glůt on rauch/ie lenger ie näher/ Geuß ie ein wenig buttern in ſcherben / das der teyg nit anbrinn weñ die füll bacht/reib die ſcherbenn offt vmb / das er gleiche hitz hab / geuß ie eiñ halben löffel butter daran/ſo hat ſie meſſig feuchte/ſtich ie mit eim höltzlin biß an boden das der heyß butter zegrund gehe/ſo wirt die fül hert/Darnach thůß vom feur/wenn der butter eingeſuncken / ſo heb den teyghafen auß in ein ſchüſſel/Trag ſo verdeckt für.

¶Weñ du den ſcherben anſetzeſt/bedeck jn mit einer warmen pfañ/die ſo weit ſei das ſie die ſcherben vnd teyghafen begreiffe / oder mach ein blatt vom teyg darauß der hafen gemacht iſt/ vnd decks drüber / Oder zwecks auff ein bret das da nit zerfalle/vnd lůg darzů wie ſich die füll ſetze / vnnd das der teyghafen nit anbrinn.

Hirſchen lumel braten.

NIm den ſchweyß/reib lebkůchen drein / treib es durch ein tůch inn einenn hafen/thů ein wenig eſſig drein/Wil der ſchweyß nit gern durch gehn/geuß wein oder fleyſch brů daran / treib den lebkůchen vnd ſchweyß durch/Sie nieren vñ ſchlaffbrätlin wolgwäſchen/ſchneid

würflet drein/laß ſieden/mengs mit ſaltz vnd ſchwartz würtz.

Ein Rechmüß.

Schulter braten auß dem ruckgen/wo es mürb ſei/gebeynet/weſch vß warmen wein/den thů in den ſchweyß vnnd geriben lebkůchen/ ſtreich es durch ein tůch/Auch ſchneid das fleyſch würflet/ Dañ thů es im durchgäg in eiñ hafen/vnd weñ es ſchier geſeudt/ſo machs mit gůten würtzen abe/ Oder reib mer lebkůchen darein/vnd ein ſaltz/ Verſůchs/vnd machs mit ſchwartzer wurtz ab.

Küchlin von fleyſch/wilpret/hünern oder vögeln.

Seuds vor/thů es auß/hacks klein/machs ab mit würtz vnnd ſaltz/ſtoß in eim mörſer/ſchlah eyr drein/nit zů dünn/das ſich es laß zů küchen machen/bachs braun/Mañ mags auß einem pfefferlin/oder ſunſt für gebratens eſſen.

Ein Wachtelbrů.

Seud die wachtelen ſchon/bereyt ſie in einer fleyſch brů/thů ſie auß inn eiñ mörſer/reib lebkůchen/käß vnd weißbrot darunder/treibs durch mit wein vnd wachtelbrů/erwell es in einer pfannen/machs ab mit würtz vñ ſaltz/Strew imber am anrichten darauff.

Von Eyer ſpeiſe.

Kugelechte Eyer.

Klopff eyer tottern/geriben ſemelbrot/muſcat vnd ſaltz durch ein ander/füll die eyer ſchalen damit/Stürtz ein güpflin von einer anderen eyer ſchalen/innen mit eyer klar geſalbet/über das löchlin des gefülten eyes/Röſt ſie iñ buttern/brat oder ſeud ſie. Solche füll mag man in krebs ſchaln füllen/peterlin vnnd andere güte kreuter darein gehackt/mit würtzen vnnd ſaltz abgemachet. Gib es in einem brülin/oder trucken.

Ein geſtrichen gebachens.

Mach eiñ teyg von eitel eyern vnd ſchön mehl/reib lebkůchen darunder/knits mit einem geſotten honig wein/zeuch den teyg mit einem welger holtz/Schneids in ſchnitlin/bachs alſo.

Kroßeyer.

Brich eyer hüpſchlich añ ſpitzlin auff/thů würtz vnd ſaltz/zimetblů muſcat blů oder muſcat drein/rürs mit eim höltzlin wol vnder ein ander/mach das löchlin obẽ zů mit eyer klar/Magſt ſie alſo braten in buttern oder heyſſer äſchen.

Ein hö ſtlich eſſen von Eyern.

Einen linden teyg von eyeren vnnd mehl ferb mit kornblůmen/als nachuolgt/vñ von kreutern/gib iedem ein beſonder farb/zertreib den teyg mit eim welger holtz/ferb jn an der ſeiten die auß wendig kompt/mach bletter darauß als krapffenn/hack wildtpret/vögel/hüner/

oder wölcherley geheck das iſt/geſotten oder gebraten/knits mit eim ro-
hen ey/abgewürtzt/geſaltzen vnd gegilbet/alſo leg es vff die bletter die
ſcheiblecht geſchnitten ſeind/erbreyt das geheck als dün die bletter ſein/
leg ein ander blat darüber/ſalbs zů vmb vnd vmb als fladen/bach ſie inn
einer pfañen/magſt in ſolichen krapffen eyer zweier oder dreierlei weyß
bachen. Strew zucker darauff/Mach gerürt eyer mit würtzen/vnd ſaltz
ſie ab/vnd ein wenig ſaffran drin/verbirg die in die bletter als vor/geferb
et/oder vngeferbt/vñ bach ſie. Zum anderen/ſend eyer hert/hack ſie wol/
thů peterlin drein vnd würtz/verknit ſie mit eim rohen vergilbten ey/legs
ein als vor/bach ſie. Zum dritten magſt allerlei geſotten fleyſch nemē/wol
gehacket/mit eim rohen ey verknetten mit würtz vnd ſaltz/vnnd trucken
eingelegt/ſchon vermacht vnd gebachen. Grüne öpffel magſtu in diſe drei
gebachen hacken/wol temperiern/vnd küchlin bachen.

Geſchachtzabelts bachen mit fünff farben.

Bach ein blat von gebachenn eyes tottern/gegilbet mit ein wenig
ſaffran. Nim die eyer vff ein eſſen od zwei/truck peterlinſafft dar-
ein durch ein tůch/temperiers wol/ſo werdens grün. Mach einn
zimlichen teyg/ſchneid bletter darauß/bach ſie nit zebraun. Wiltu ſie blaw
haben/ſo truck kornblůmen ſafft darein/ſo man ſie wol geſtoſſen hat mitt
lauter waſſer inn einem mörſer/ſo iſt der erſt truck ſatt blaw/der ander
bleycher/der dritt noch bleycher. Alſo iſt allen blůmen farben/on roſen/die
hat nit mer dañ jren geſchmack/außtruckt vñ darunder temperiert/Alſo
magſtu nemen viol oder ander wolſchmeckend kreuter vnd blůmen/ge-
ſtoſſen vnd durch ein tůch geſtrichen/den ſafft behalt inn eim gläßlin ver
deckt/biß du ſein bedarffeſt.

¶ Bach öpffel braun in buttern/würtz ſie zimlich/Streich ſie auff das
erſt gelb blatt/nit zedick/leg das grün blatt darüber/darnach mach ein
gelbe füll mit gewürtzten eyern/machs inn zwei ander geferbte bletter/
Darnach beſtreich ſie alſo vmb vnnd vmb mit eim friſchen eyerklar/ver-
heffts wol/mach es langlecht als einen weck/ſchneid es inn ſtücklin/ſtoß
an ein hültzin breytlechten ſpiß/ie zwei odder drei zeſamen an ein ſpißlin/
Mach ein dünnes teyglin von milch vnd eyern/vergilbs/zeuch die ſpiß-
lin dadurch/bach ſie wider braun in buttern/Trag ſie für/Wenn das auff
geſchnitten wirt/ſo hat iedes ſein farb.

Ein angeſtrichen gebachens.

Mach eiñ ſtarcken teyg von geriben kăs/mehl vnd milch/zeuch jn
dünn auff ein bret/ſchneid als hälmlin/fingers lang/bachs in
buttern/richts an in ein flache ſchüſſel an Faſtagen.

¶ Ein ander form.

¶ Schneid den teyg als glaß rauten/kleebletter oder roſen/bachs alſo/
Wiltu vergulden ſo ſol es wol kalt ſein/das beſteht.

¶ Mit

¶Mit dem ſelben teyg ein höflich eſſen in ein ſchwartz pfefferlin.

¶Nim tottern von herten eyern/ gebraten öpffel oder birn/ hacks vnder einander. Nim ein wenig ſaffran in wein oder milch/ temperirs vnder ein ander das es dick bleib/ mach fladen auß dem teyg/ thů das geheck drauff/ ſchlah in zů/ vnd welger in den henden kugelecht/ wie vil du jr habē wilt/ bachs in buttern/ legs in pfeffer/ heyß oder kalt/ ſehe ein wenig imber dar auff. So nim das hart geſotten eyes weiß/ ſchneids würflet/ ſtrews darauff/ machs mit ein wenig butter ab. Mit dem ſelben teyg mag man machen als gefülte eyer/ odder als die gefüllten krebs inn brüen/ weinſuppenn oder pfeffer.

¶Ein frembd gebachens/ heyßt Schnabel.

¶Nim weißbrot/ ſchneid die rinden dauon/ mach dünne ſchnitten/ legs auff ein bret/ ſchneid die rinden als teller/ ſchneid öpffel zů halben vierthei len/ röſt ſie darnach/ hack/ ſaltz vnd würtz ſie/ Was würtz du haſt/ pfeffer/ od imber/ vermiſch in ſaffran/ hacks durch einander/ ſchlah wolgeklopffte eyer darein/ knits durch einander/ Alſo ſtreich die füll auff ein ſchnittenn/ deck ein ander über die/ das die vnder die ober bei nach erzeyche/ verhefts mit eyer klar das beieinander bleib/ bach ſie ſchon. Wer ſolche Schnabel vō mancherley farben wolt haben/ der ziehe das brot vorhin durch ein ſolichen ſafft/ wie vorgelert/ Aber on farb/ mag mans in weinſuppen odder pfeffer geben/ oder in galrādt/ leberſultzen/ keßbrů/ wie man wil.

¶Güte öpffel oder birn in buttern gebachē/ weißbrot drein gerört/ hert eyer drein gehackt/ mit wein oder milch ein teiglin drauß vñ küchlin gmacht

Braune küchlin die vergült ſcheinen.

Weib geſchlagen golt wol auff eim ſtein mit waſſer/ oder gebrenten wein/ reibs noch ein mal mit einem röhen eyes tottern/ mach küglin/ zuckerat/ roſat/ violat oder muſcat/ klein als die daumen glid/ mach ſie rund zwiſchen naſſen henden/ beſtreich die küchlin mit goldfarb/ ſtecks an ein meſſer/ das du ſie überal mögeſt beſtreichen/ legs nacheinander auff ein bret/ bach eins nach dem andern/ das im buttern ſchwim/ were das einander nit rüren/ nims mit eim ſcheumlöffel auß/ gibs alſo truckē für gebratens.

¶Güte ſtreublin.

Peterlin ſtoß ein hautuol mit waſſer vnd weißbrot broſam/ treib es durch ein tůch. Mach ein ſtrauben teyglin mit eyer vnd mehl/ verſaltz nit/ zettel den durchgſchlagen peterlin in ein pfañ/ nit zedick.

Güte krapffen von öpffel vnd birn.

Brat ſie vor wol/ ſchlah ein ey oder zwei drein/ ſaltz vnd würtz/ ſtoß wol in eim mörſer/ fülls in die krapffen. Andere krapffen mach vō eyern/ peterlin oder andere güte kreuter darein gehackt mit einem

rohen

rohen ey verknetten/gewürtzt/geſaltzen vnd eingefült.

Lappenküchlin.

VOn eyern vnd ein dritheyl milch mach eiñ ſtarcken teyg/zeuch jn vff ein brett/mit eim walholtz vñ weiß mehl/formirs wie du wilt/ Wiltus braun haben/ ſo bachs wol/Odder gelb/ſo mach den teyg mit ſaffran/zertriben in wein odder milch/Grün von peterlin ſafft odder der geleichen/Blaw von kornblümen.Man ißts auß ſalſen.

¶Mit diſem teyg mach gefüllte krapffen vō öpffel/ birn/ kelberhirn/ oder gehäck von klein walduögeln/gewürtzt vnd leiß geſaltzen.

¶Man mag krapffen füllen mit der füll als man geſtürtzet eyer/opffel vnnd hüner füllet.Aber ein iede fleyſch odder fiſch füll můß vor recht vnnd wol geſotten ſein/deñ wol in eim mörſer geſtoſſen/mit peterlin oder andern wolſchmackenden kreuttern/von geſchmacks wegen temperirt mitt rohen eyern wol vnder einander gekneten/gefült/vnd wol gebachen.

Ein Krapffen teyg.

HOnig ſend in wein als vil du wilt/ vnd nim ein weite ſchüſſel vnnd zwir den wein mit weiß mehl als ein můßlin/Schlahe eyer totter in ein ander ſchüſſel/vñ ein wenig ſaffran/zertreibs gar wol mit dem gemachten honig wein/thůs in den gezwirten teyg/temperirs vnd wirff ie ein ſtäublin mehls darzů in die ſchüſſel/ biß ein leitiger teyg wirt/ Darnach zeuch jn mit eim walholtz vff ein tůch/ſchneid jn groß oder klein/nach dem du die krapffen habē wilt. Was teyg mā mit hefel/bier oder hopffen macht/můß man laſſen auffgehn/darnach einknettenn mit loem waſſer/ oder einem geſotten honig wein.

¶Klein krapffen für Herren/füll mit eitel fiſch lebern/ wol geſtoſſen mit ein wenig güten geriben lebküchen/ſo habenn ſie würtz genůg/Alſo vogel lebern/ hüner lebern/ wol gehackt vnd geſtoſſen mit eim eyer totter vnnd geriben lebküchen daran/vnd füll ſie ein.

¶Alles ingereyd von fiſchen/mit eim eyer tottern geſtoſſen/mitt fiſchbrüh vor abgemacht/ein wenig lebküchen darunder geriben/ iſt güt fiſch füll in die krapffen/alſo ſchon gebachen.

¶Krapffen bachen von überblibnen hünern/ wildtpret/gebraten oder geſotten.

HAcks klein/ſchlah eyer in ein ſchüſſel/vnd gehackten peterlin/wirff das geheck darein/würtz vnnd ſaltz es ab/Temperirs das es nit zu dünn ſei mit geſotten honig/wein vnd lebküchen darein geriben/ ſo helt ſichs bei einander vñ leßt ſich einfüllen/Die krapffen ſeind bald gar/ ſihſts an der bräune wol/ ſo du ſie auß nimpſt/ alle krapffen mag man mit zucker beſehen.

¶Ein gůt gebachens von Eyeren.

Zerſchlag jren ſo vil du wilt / klopff ſie wol / ſchneid weiß ſemel brot würflet darunder / reib muſcat drein / verſaltz nit / mach groß odder kleine bletter mit eim welholtz / nit zudünn / vnd bach es.

Ein ander gebachens.

Jm peterlin / beimenten / vnd ander wolſchmeckend würtz / gleich wie man Salſen macht / Broſam weyßbrot oder geriben lebküchen ſtoß wol damit durch einander / Treibs durch ein tůch mit gůte wein / damit temperir eyer vnd mehl / vnd mach einen ſtarcken teyg / den man mit einem löffel einziehe inn den buttern / odder kleine küglin als die baumnuß / vnd bach ſie.

Gůte Turten zů machen.

Mach einen ſtarcken teyg mit milch vnd eyern / zeuch jn dün mit einem welgerholtz / Den miß in ein pfañ / alſo das er vmb vnd vñ über die pfañen hang vmb einē zwerch finnger / Mach eiñ teyg pfañ in die irden pfañ / darzů mach auch ein füll von eyern / peterlin butteren vnnd würtz / klopffs wol vnder einander / thů es in die teyg pfannen / mach ein blat von teyg darüber / vñ portel es zů wie einen fladen / das vom übrigen teyg henck über die pfannen / Were mit buttern das die pfannen nit anbrün / reib ſie offt vmb / laß den Turten bachen. Darzů gehört ein weite / ſeichte pfañ. Jn ein ſolche füll magſtu geſchelte krebs thůn / herte fiſch / als hecht / berſig ꝛc. / die weychen ſollen nit darzů / ſie müſſen vor geſotten ſein vnd abgewürtzt. Wann der Turten braunet / ſo hat er ſein genůg. Setz jn von den kolen / ſetz jn für auff ein teller.

Fleyſch Turten.

Den teyg mach wie vor / oder als die läppiſch teyg vorgelert / mach die fül nit zuſtarck vō eyern vñ wein / milch / oder hünerbrů / oder gůte fleyſchbrů / nit vil / klopff die eyer vnd buttern drein / ſaltz vñ würtz es / ſetz die teyg pfañ in die pfann mit buttern / als vor / Thů die füll drein / was fleyſch du haſt zů der füll / mach ein teygdeck darüber / verzenfft es / geuß buttern darauff / wart ſein wie einer Paſteten / wie vor gelert.

Gebachens von Erbßen.

Seud vnd belg ſie / ſchlah ſie durch / gilb wein / temperir eyer tottern / ein wenig mehl drin / rürs / vnd laß es erkalten / ſo geſteht es dick / Schneid ſtücklin darauß / zeuch ſie durch ein gelbes teyglin / abgemacht mit würtzē / täuff die ſtücklin drin / hebs vß mit eim löffel / bach ſie. Geſotten wein mit honig beſprengt / gehört auch dabei für getragen.

Ein gůt gebachens von Reiß.

Laß jn nit faſt verſieden inn waſſer / ſeihe jn ſchön ab / laß trucknen an der Sonnen / oder in einer ſtuben / ſtoß in eim mörſer / ſchütts in

ein

ein pfañ/thů eyer darunder/machs nit zů dünn/ſetz bůter vber feur/laß ſitzen/ſcheuß den teyg drein als gebreñte küchlin.

Ein gůt eſſen von öpffeln.

SChel ſie ſchon/vnnd theyl ſie in zwei theyl/hüel etwas theyl/mach ein füll von gebratẽ öpffeln/ein hert ey/vnd peterlin wol gehackt mit einem rohen ey wol getemperiret/füll bede theyl der öpffel vñ ſtürtz über einander/ſtoß ein zweck dadurch das nit weich biß ſie gebachen vnd gib ſie dar. Wiltu die ſelben braten/ſo ſtoß jr drei oder vier an ein ſpiß lin/legs auff eiñ roſt/begeuß mit buttern/wend ſie vmb biß ſie gebraten/beſpreng ſie mit eim geſotten honig wein.

EIn anders. Schneid ſaur öpffel ſcheiblecht in zweitheyl/füll bede theyl mit gebraten öpffeln oder kitten/oder biren/reib weißbrot mit zucker darunder/magſt ſie würtzen odder nit/füll die öpffel beide theyl damit on eyer/Mach auch ein teyg von honig vnd wein/gegilbt/zeuch die öpffel dadurch/verzweck ſie vnd bachs in buttern/zeuch den zweck oder faden ab ſtrew zucker oder honig darauff.

Gefülte bratbrin/an eim ſpiß zebraten.

YEgels biren oder leutsbirn ſchneid von einander/wirff die kernẽ darauß/röſts in buttern/hacks klein/thů honig vnnd würtz darzů on gelb vnd ſatz/Brat biren nit zů weych/hüel vnd füll ſie in beide theyl/ſtürtz über einander/brat ſie wie vorgelert/ſittiglich/Sehe würtz darauff/trags alſo warm für.

Gebachens von Salbei.

SEud dürr leuts biren weych/ſtoß in eim mörſer/röſts in honig vñ wein wol fencht/thů würtz dran/on ſaltz/beſtreich ein Salbei blat damit/vñ deck ein anders darüber/truck ſie auch ſittiglich zuſamen/das ſie auch alſo bei einander bleiben. Mach ein teyglin mit honig vnd wein/zeuchs dadurch vnd bach es/Strew zucker darauff/vnd ſetz es alſo warm für.

Ein ander gefült gebachens von Salbei.

MAch ein füll vonn gebraten öpffeln/wie vorgelert/on gelb vnnd ſaltz/beſtreich ein Salbei blat damit/vnd truck einanders darauff/Mach ein teyglin als vor/zeuch ie eins nach dem anderenn dardurch/heb ſie ſitiglich in die pfannen.

Gebachens von Regels biren.

SChel die birn ſchon/wirff die kern auß/mach ein grüne füll vō eyern vñ Peterlin/Salbeien oder andern wolſchmeckenden kreutern/die ſtyl vñ ſtẽgel ſtreyff ab/hack nur die bletter klein/ſchlah rohe eyer daran/rür ein klein weißbrot broſam darein/würtz es ab/treibs

gar wol durch einander. Mach einn teyg mit geſortenem honig wein/ nitt zudick noch zu dünn/ zertreib jn mit eim welgerholtz/ Mach küchen odder krapffen darauß/ vnd bachs wol. Magſt in der Faſten Feigen vnnd roſin zimlich darunder thün. Ob du der grünen kreuter nit nimbſt/ ſo verknit rohe eyer mit öpffeln vnnd würtzen/ ſaffran vnnd ſaltz/ alſo eingelegt/ das vereynigt ſich gar wol inn küchlin oder krapffen. So man der öpffel oder biren nit hat/ ſo nim güten geriben keß/ mit eim kleinen ſtäublin mehls vergilbet/ wol vnder ein ander knetten mit ſaltz vnd würtz ob du wilt.

¶ Zů diſem gebachens magſtu nemen dürre hutzelen/ Regel oder leuts bieren/ waſſer biren/ bratbirn/ wol gebraten/ vndergemiſcht.

Morchen mit eyern füllen.

MAch die füll als man öpffel füll macht/ oder geſtürtzt eyer/ vnnd ie zwo morchē über einander geſtürtzt/ bede theil gefült vñ verkleybt mit eim rohen ey an den orten/ das es bei einander bleib/ ſtoß an ein ſpißlin/ treyffs mit buttern/ brats ſitlich auff eim roſt.

¶ Milch küchlin für krancken vnd kindbetterin.

EJn ſtraubē teyg mach mit milch/ verzwir jn gar wol/ magſt jn mit ſaffran verhöhen/ Seud inn einem hafen gewelte milch mit eyern in einem andern hafen mit waſſer/ dick. Mach die milch ab mit ſpecie dulci in der Apoteck/ Mach eiñ dünnen ſtrauben teyg on oder mit eyern/ mit eim honig waſſer/ vnd wenig ſaltz/ verbirg auch die milch darein/ in küchlins oder krapffen weiß/ bach ſie braun/ ſtrew gar ein wenig zucker darauff. Magſts in mandelmilch auch geben.

Ein küch in eim mörſer.

EYer/ würtz/ weißbrot/ würflet geſchnitten/ Temperirs wol vnder einander/ hack peterlin darunder/ thů es in ein pfañ mit einwenig buttern/ ſetz auff kolen/ ie lenger ie näher/ thů buttern dran.

Von Salſen/ Senff vñ Latwergen.

¶ Gůt grün Salſen von Kreuttern.

RAub pfefferkraut/ Beimenten/ Mangolt/ Ampffer. Streyff die ſtyl dauon. Darnach weych weißbrot in eſſig oder wein/ reib lebküchen/ Stoß alles mit den kreuttern gar wol/ treibs mit eſſig vñ wein darinn das brot geweycht/ durch ein tůch/ Machs ab mit würtz/ behalt ſie in eim gläßin hafen mit eim deckel.

¶ Etliche Salſen ſtoßt man ab mit Agreſt/ vnd nimpt darzů Polei/ Rauten/ Mintz vñ brunnenkreß/ dz doch des Agreſt mehr ſei dañ der kreutter.

Die

Sie vnzeitigen weinber heyßt man vnnd iſt Agreſt / das hat gar ein liebliche ſeure/Man ſtoßt mit wein/eſſig/ vnd geriben lebküchen/vnnd weiß brot.

¶Etliche Salſen ſtoßt man ab mit Meylant/Garten ampffer/vnd mit ſauren wein öpffeln mit brot geweycht/mit eitel eſſig/geſtoſſen mit einander/vñ durchgetribē in ein gleſin häfelin. Wiltu die weinöpffel vor ſieden oder braten/ſo gehnd ſie deſter baß durch/vnd verſüch ſie wol/ vnnd verdecks. Magſt ſie in gleſin gutrolfen behalten/wol verſtopfft / Setz in ein̄ keller/ſo dörret es nit.

¶Knoblauch Sals bedarff wenig brot broſam gebeutelt / geweycht in eſſig/vnd mit mager fleyſchbrü wol geſtoſſen/Abgemacht mit ſaltz/vnd ein wenig eſſigs/Behalts in eim gutrolff.

¶Wiltu ſie gelb haben/ſo thü ſaffran in eſſig/vnd beyß jn darinn/ Thü die Salſen in ein pfeñlin übers feur/Laß erhitzen/darnach ſaltz vnd würtz es ab. Alſo thü ieder Salſen weñ du ſie antragen wilt.

¶Wiltu Knoblauch Salſen Grün haben/ſo ſtoß Beimenten / vnd ſaur würtz darunder mit brot/ geweycht inn eſſig / mitt dem ſelben eſſig durch getriben.

¶Wiltu Knoblauch Salſen weiß vnd fein haben / ſo thü mandelmilch darunder.

¶Knoblauch Sals die vermiſcht iſt mit wurmſamen/iſt gůt mit allerley ſpeiß zeeſſen für die würm.

Güte Salſen von Eſchlauch.

BRot weyche in wein/ſtoß den Eſchl auch im ſelben brot vnd wein / ſaltz vnnd treib in durch/mach jnn ab mit imber. Die Sals iſt gůt zů rindern bratten oder wiltpret.

¶Salbei Salſen/Stoß eitel Salbei mit wein vnd brot.

¶Rautten Salſen/Stoß eitel rauten mit eſſig vnd brot.

¶Polei Salſen / Stoß eitel Polei / mit wein vnd brot drein gemiſchet/ Machs an der anricht ab als andere Salſen.

¶Pomerantzen Salſen/Die truckt man auß von jn ſelber/geben wolgeſchmacken ſauren wein/da thůt man nichts zů dann zimetblů/an der anricht/Iſt ein Fürſtlich Salſen/Sie iſt nit zubehalten/dañ die Pomerantzē müſſen allweg friſch außgetruckt ſein. Die Salſen iſt gůt zů allen vögelen/hünern vnd wildtbret.

¶Vorgenante kreuter die zů der Salſen gehören / über iar behalten dz ſie jren geſchmack nit verlierenn. So fah taw waſſer auff mit eim reynenn new gewäſchen leinen tůch/das leg auff einer matten hin vnd her/ trucks auß in ein kanten/vnd beyß die kreuter all darinnen einen tag vnd nacht / Thů ſie darnach herauß/laß wol trucknen / vñ dörr ſie in einem bachofen/ Behalt ſie oben im hauß in einem korb / Vnnd weñ du die Salſen machen

Kreuter über iar behalten.

wilt/ſo beyß ſie mit wein oder eſſig/ſtoß ſie mit brot wie es gebürt.

¶Weichſel Salſen. Stoß ſie in einem mörſer mit kern vnd allem/reib lebküchen darunder/treib ſie durch ein tůch mit gůtem wein/ſchütts in einen verglaſirten haffen/Stoß negelin vnd allerley ſtarck würtz/vnd ein wenig ſaltz thů darein/Erwell es bei dem feur/darnach thůs auß inn ein feucht becken/vnnd laß es wol geſtehn/Mach küchlin darauß odder latwergen.

Für das vff riechen.

¶Wem ein wein/Sals oder Eſſen außſchmecke/der nem des gebeyßten Peterlins/rautten oder ſalbei/kew das wol vnd eß es.

Speiß kreuter,

¶Was kreutter im Meyen abgenommen werden/als Salbei/Peterlin/Polei/Meylant/Rauten/vnd was deren gleichen/dörre ſie in einem bachofen/ſtoß vnd puluer ſie wol.Magſt ſie alſo über iar behalten/vnnd zů allen eſſen nützen.

Von Senff.

¶Senff erwermet den Magen vnnd Lebern/ringert den Miltzenn/bringt durſt vnd vnkeuſcheit.

¶Senff iſt trucken vnnd heyß im vierdten grad/Derumb bedarff er gar wol temperatur/Dañ er hilfft dem blöden magen/vnd ſchadet gůten augen zuuil geeſſen.

Senff ſchadet dem geſicht.

Senff zumachen.

SOſſen Senff male mit der wurtz/vnnd wenn er wolgemalen iſt/ſo gib jm ciñ wal in einer pfannen ob eim feur/rür jn wol mit wenig Saltz/behalt jn/vnnd mer jn mit anderen würtzen geſotten/vermach jn gar wol.Wiltu den zů eſſen machen/ſo ſeud einen gůten honig wein/vnd temperir den damit/ſaltz jn/vnnd würtz jn kaum zů prüfen/ſo iſt er gůt.

¶Ein andere behende weiß. Temperir honig wol mitt eſſig/wein/oder fleyſchbrů/vnd rür den ſenff darein.

¶Roſin vnd Feigen geſotten mit wein oder waſſer/damit Senff temperiert/oder mit roßwaſſer vnd geſtoſſen zimetrinden darein gethon ſubtilen leuten.

Kirten Latwerg.

BRat odder ſeud ſie gar wol/ſtoß inn einem mörſer/vnnd geribẽ lebküchenn/treib ſie durch mitt gůtem wein/mach ſie ab mitt würtz/vnnd thů jr als der weichſel Salſen/obgeſchriben/on dann mer lebküchen můß haben.

Güte Latwergen von Leutsbiren/vnd anderen güten Biren.

YErdempffs in eim hafen/knitſch darnach wol mitt eim löffel/ſetz darnach

darnach in ein kleinenn keſſelin auff einem dreifůß über ein kleines feur / darnach ein gůt glůt/rürs/thů honig vnd würtz darein / růr es noch baß. Negelin/imber vnd muſcat magſtu grob geſtoſſen drein thůn/růr ſie noch baß/vnd entzeuch das feur biß die würtzen wol erhitzen/vnd thů es herab. Schlag ſie auß auff einen weitten teller odder bret/treibs als ein krapffen teyg/laß wol erkalten/darnach ſchneid kleine ſtücklin dauon/vñ legs ein.

Ein gůt Latwerg zum Magen/

vnd für alle böſe nebel.

Schneid Schwertel wurtz zů düñen ſcheiblin / beyß ſie in eim glaß verdeckt acht oder zehen tag in rotem wein / zerlaß ein maß honig in einer pfañ/thůß darein zeſamen / ſeuds drittheyl ein. Darnach ſtoß wol iiij. lot imber/ j. lot negelin/ j. lot muſcatnuß/ ij. lot zimetrinden / vnd ein halb lot langen pfeffer/ Laß ein gůt weil dariñ ſieden / biß es dick werd zů einer Latwerg/Rürs ſtedts das nit anbrenn.

Zů der Bruſt ein gůt Latwerg.

Weiſſen Rettig/Iſop/Alant / Siptan vnnd Imber/ſtoß zů puluer/ Temperir ſie mit honig zů einer Latwergen. Wiltu ſie beſſer haben/thů Cubeben/Zimet vnd Muſcatblů / oder andere gůte Speceri. Magſt auch nemen Entian/Venediſch zitwen/Langen pfeffer/Calmus/Galgan vnd Steinwurtz/ vnd vnder ein ander temperiren/ wie obſteht / zů einer Latwergen.

Kalt Compoſtkraut bald wol ſchmeckend

zumachen im herbſt/alſo rohe von krauthaupten.

Nim ein reynen hafen/vnd ſpreiß höltzlin vnden darein/einr hand hoch/vnd geuß gůten roten wein drein/biß an die höltzlin nit gar/ So nim des krauts wol geſeubert / ſpalts inn vier biß añ dorſen/ das doch gantz bleib/vnd leg ein ander bellin krauts darein/das vorn auff halt/ſtürtz das haupt alſo auff die ſtürtzlin inn hafen / verſtürtz vnnd verkleyb den gar eben/ſetz jn vff ein dreifůß/mach ein zimlich feur darunder / laß ſtehn als lang ein kraut ſunſt pflegt zu ſieden / darnach thů es auß / laß erkalten. Nim des roten weins im hafen in ein pfennlin/ſeud kümel/ſchlehen/vnd wecholtern dariñ/ſchůts in das haupt/theyls wol vmb vnd vm̃/ vnd laß zůfallen/zerſpalt es dann gar/ geuß eſſig oder ſenff daran/ vnnd trags für.

End des erſten Theyls diſes Bůchs.

Von Wein vnd Eſſig.

Der

DEr Wein vnd ſeine gütheit wirt nit allein in dem leib/ſonder auch in dem gemüt geoffenbaret. Wañ er macht das gemüt frölich/den verſtandt ſubteil vnnd ſcharpff. Er gibt dem gemüt künheyt/miltigkeyt.

Weins tugent.

¶So der wein zimlich genoſſen/ſo iſt er allem alter iederzeit gebürlich. Der alten trückne kompt er entgegen. Den iungen iſt er ein ſpeiß/doch meſſiglich/dweil die natur des weins den iungen geleich iſt.

Wein kindern ſchädlich.

¶Auerois ſpricht/das iungen kindern vngemiſchter wein ſchädlich ſei/ dañ er bringt den kindern/ſo vorhin hitzig/ böſe hitz ins haupt/gewiñen davon blöde häupter/krancke/torrechte ſiñ/vnd böß geſicht. Aber ein wenig gemiſcht/iſt er ein ſpeiſe vnd artzney/ſterckt jr natürliche hitz/trücknet die böſe feuchtigkeyt/ſo ſie von müter leib geſogen haben.

Wie man ſich des weins gebrauchen ſol.

JEglicher menſch (nach der leer Auicenne) ſoll ſich fleiſſiglich hüten/das er nüchtern/odder nach vil arbeit nit wein trincke/er ſoll vor etwas feuchtes eſſen.

¶Wer ein blödes hirn hat/der ſoll wenig weins/vnnd den nit vngemiſcht trincken.

¶Wann wein verbotten.

¶Nach dem bad oder hitziger ſpeiß/ſol man nit gleich wein trinckenn/ biß man wol erkület.

Vnmeſſigkeyt des Weins.

VIl weins trincken iſt nit geſundt/Sañ er in etlicher menſchen magen verwandelt wirt in rot Cholera/In etlichen zů eſſig/wer das an jm empfindt/der ſol ſich darzů bewegen/das er jn vō ſtund an von jm breche/oder waſſer darauff trincken/baden vnd ſchlaffen/ſo verzert es ſich on ſchaden.

Von ſchaden der trunckenheyt.

EMſige trunckenheyt iſt gar ein ſchädlich ding/Vil übels kompt den menſchen daruon. Zerſtört die natur/verderbt dz geäder/alſo das der menſch lahm wirt/vnnd zitrende gelider gewinnt/vnnd kompt daruon Apopleria/das iſt der geh tod ꝛc.

Ein weiſe zetrincken.

MAn ſöl den ſchlandt nit zuweit auffthůn/ſonder klein als einenn halm hinein ziehen.

¶Alter virne weiß wein/iſt der menſchē natur ein gůte artzney.

Von dem Moſt.

NEwer Moſt/ee das er recht lauter wirt/ſo iſt er ſchädlich/Trenget die leber/neyget zů der leberſucht/macht flüſſigkeyt im leibe/

zerblehet

zerblehet den bauch vnd gedärm/welichs auch ſchädlich.

Tugent des weins.

WEin meſſiglich genützt/macht lebendig vnnd erquickt natürliche wärm/ verdewet die ſpeiß/ treibt alle überflüſſigkeit zum ſtülgang/reynigt die natur von allen böſen dünſten vnd vnreynigkeiten vnnd Cholera/ adelt das blůt / ſtercket das hirn/erklärt die augen/ ſchärpffet die ſiñ vnd vernunfft des menſchen/macht ſchön lauttere farben. Diſe kräfft hat der wein ſo man jn zimlich braucht. So man aber vnördenlich braucht/ſo thůt er als vil ſchaden/als vil er ſunſt nütz iſt.

¶Wein ſo vor der rechten zeitigkeyt abgeleſen/ werden vnuermöglich.

¶Die vaß ſollen mit geſaltzen waſſer vor wolgewäſchen vnnd gereynigt ſein/vnd ſo ſie ertrücknen/mit weirauch/mirrhen fleiſſiglich beräucht werden/ſo werden die wein wol bewart vor vnfall.

¶So der moſt geren wil/ſo thů weckolter ſpän darein/oder heneck hopffen blůmen in eim ſack mitten ins vaß / oder bucken ſamen / odder Fenum grecũ/Myrtus oder Alocs holtz/welches du vnder deren wilt/ vnd ſo er verieren hat/ nims wider herauß.

¶Ob im ablaſſen zuuil geregnet/das den wein beſchädigen möchte/Solich waſſer dauon zů ſcheyden / ſoltu den wein gleich nach der erſten verierung in ein ander vaß thůn / ſo bleibt das waſſerig vonn ſeiner groben irdiſchen ſchwere am boden.

¶Ob waſſer in wein ſei zů probiren.

¶Schwimbt ein bir in wein/ſo iſt er gerecht/Fallt ſie aber zů grund/ſo iſt wäſſer darunder. Oder nim deſſelben weins in eiñ newen hafen/vermach jn wol/laß drei tag ſtehn/oder am lufft hangen / Iſt dann wein darinn/ſo tröpffts herauß vonn des winds wegen/oder wirt zů zeiten in eſſig verwandelt.

Gebrechen des weins zů erkennen.

IN einen newen hafen nim die hefen wol zůgedeckt/dz die dämpff nit außriechen mögenn/Laß alſo drei tag verdeckt ſtehn/ darnach odecks auff/ hats einen güten geſchmack/ſo beſteht der wein.

¶Oder laß des weins ein wenig auß dem vaß/ſeud jn in eim newen hafen/So er darnach erkaltet/was geſchmacks er hat/darnach vatheyl jn.

¶Etliche riechen zů dem ponten ein/erkennen den gebrech alſo.

¶Oder nim in ein geſchirr/ſchlah jn biß er ſchaumbt / das iſt ein zeychenn der geſundtheit/Bleibt der ſchaum lang/iſt ein böß zeychen.

¶Item /Wañ ein güter geſunder wein in ein geſchirr eingeſchenckt/ſo ſamlet ſich der ſchaum dauon mitten ins geſchirr. Aber des laſtbarẽ weins ſchaum legt ſich an die ort.

¶So auch der wein im einſchenckẽ kleine tröpflin übers gſchir auß wirfft

iſt ein zeychenn eines vnerbrochen weins. Ob er aber langſam einwaſet als ein Siropel / vnnd im mund ſo man jn trinckt / ſchleimigkeyt gebirt / der wein iſt gebrochen / oder nähend dabei.

Zů fürkomen das der wein nimer brech.

HEnck inn ein leinen ſecklin darein weckholter wurtz / weintruben blů / oder hopffen blůmen.

Siſe ding widerbringen auch den der ietz gebrochen iſt.

Wein zů verſůchen.

Wäſch den mund / Jß drei oder vier brocken brot auß waſſer.

Auff ſüßholtz / nuß / alten geſaltzē keß / oder gewürtzte ſpeiß / hat ſaurer wein auch güten gſchmack. Des gleichen ſo Nortwind oder Aquilo vonn Mitternacht geht / das iſt im Winter / ſein die wein am ſüßiſten vnd mechtigſten.

So der wind Auſter wehet / das iſt am Herbſt / ſo werden die Wein leichtlich verwandlet / vnd erzeygen was mangels ſie haben.

Zů beden Solſtitien / ſo die Soñ gegen vnſerm Firmament am höchſten vnd niderſten ſteht / das iſt vmb Johannis des täuffers vnd S. Lucien tag. Auch wañ die weinreben blůen / werden die wein auch natürlich von hitz / von kelte / vnd zuuor von weychen winden / vil regen / donder vnd blitzen / gebrochen vnd verwandlet.

Die keller thüren ſollen gegen Mitternacht ſtehn / Die ſelben wind ſind friſcher vnd röſcher dañ die andern / auch ghebe fenſterlin haben.

Ein wein die farb zu widerbringen.

ZV einem füder nim eiñ becher vol kümilch / vnd ſouil weytzen körner / ſtoß die vor biß die euſſerſten ſchelffen dauon komen / wäſch darnach inn reynem waſſer / thů ſie alſo gantz vnder die milch / darnach ins vaß / bewegs wol mit eim geſpalten holtz / füll vnd ſchlah es zů. Nach xv. tagen iſt der wein ſchön vnd krefftig. Die milch gibt die farb / der weytzen den geſchmack.

Oder ſchlah xviij. eyer klar / Geleuterten ſand vnd grieß / ſemel mehl vnd des weins / iedes eiñ becher vol / miſchs durch einander / geuß zů drei malen ins vas / rürs mit eim geſpalten / gelöcherten holtz wol ꝛc.

Etliche zünden Ephew an / vnd löſchens im ſelben wein ab / oder werffen Eſpen rinden in eiñ wein / widerbringt den gebrochen wein.

Das ein wein nit brech / noch an der farb verwandelt werde / ſo lang er weret / ſo breyte ein leinin ſeuberlich tůch über dz vaß pont / thů rebaſch geſigen dreier oder vier finger dick darauff / das der wein nitt außriechen mög / auff die äſchen ein grünen waſen / erſt auß der erden geſtochen / Bor mit einer ſpindeln drei oder vier löcher dadurch gegen der pont biß auffs tůch / oder bor daneben ein luftlöchlin ins vaß / Reibs alweg wañ du wein gelaſſen haſt / wider ein.

Seyeren

163

Seyeren wein zů widerbringen.

EJn becher vol geſtoſſens weinſtein/ vnnd ſovil rebäſch/ vnnd ſo vil weins laß auß dem vaß/ miſch es wol durch einander/ geuß zů drei malen/ iedes mal bewegs wol mit einer kluppen/ ſammel darnach den ſchaum auff/ vnd thůs wider ins vaß/ füll das vaß nit gar vol inn der bewegung/ es laufft ſunſt vil auß.

¶ Oder henck ein handvol Neſſeln mitt den wurtzelen gereyniget/ ins vaß/ vnd ob ſie ſomen hetten/ zeitig oder nit/ ſo thů jn davon/ oder bind ein leinin tůchlin darumb/ vnd hencks in wein/ ſo wirt er friſch.

¶ Ein becher voll geſtoſſen Senffs/ in wein drei tage gehenckt/ macht jn gůt vnd friſch.

¶ Nim ein becher des abgefallen weins/ vnd das viertheyl ſo vil ſaltz/ ſeuds in eim newen hafen wol/ vnd verſcheums/ geuß alſo heyß ins vaß/ bewegs wie obſteht/ biß gleich jeren werde/ Darnach henck blei oder ſtahel blech darein/ ſo wirt der wein friſch.

¶ So der wein eſſigt oder anzickt. Henck in ein fůder ein becher vol lauchſomen/ oder ſoul weytzen gereynigt von belgen/ vnd ein pfund new wachs/ ſo wirt er vom anzicken behůt.

Von ablaſſen.

DJe ſchwachen vnd krancken wein ſol man im Winter ablaſſen. Sie ſtarcken im Glentz vnnd Sommer. So man auch ſchwache wein auff ſterckere hefen geußt/ werdens daruon krefftiger.

¶ Wein ſo bei vollem oder zůnemendem Mon/ oder ſo der Oſterwind wehet/ das iſt im Herbſt/ abgelaſſen werden/ die brechen leichtlich. Man ſol ablaſſen ſo der wind Boreas weht/ das iſt im Winter/ vñ ſo der Mon abnimpt/ vnnd zů ſchöner zeit. Es ſol vnder der erden geſchehen/ das nit wetter oder wind den wein brüchig mach.

Abgeſtanden wein widerbringen.

ZV einem fůder weins/ nim kümlch/ zucker/ abfeielung von hirßhorne/ iedes einen vierdung/ Vnd ſol iedes beſonder in eim leinin ſeckelin in den wein hencken/ ſo wirt er noch krefftiger.

¶ Oder nim zů einem fůder j. pfundt geſtoſſen rauten ſomen/ ein vierdung zuckers/ henck iedes beſonder in den wein/ ſo wirt er ſtarck.

Weiſſen wein rot zumachen.

KOrner oder berlin vonn berbiß holtz/ zů Latin genant Berberis/ wañ ſie zeitig ſein/ dörr wol/ Vnnd wañ du wilt ſo henck ſie in eim leinin tůch ins geſchirr darinn der wein iſt/ ſo ſihet man über ein kleine weil das der wein rot iſt. Oder henck gedörte kornblůmen bletter alſo darein.

¶ So ein wein eiñ übeln geſchmack hat.

NIm ein handuol Salbeien/vnd als vil hopffen/Spalt ein groſſe Galgand wurtzel mitten enzwei/thůs in einen leinen ſack/henck es drei oder vier tag in das vaß/ſo hört der geſchmack auff.

Ob man aber erkeñt/das der gſchmack vom bech oder vaß ſei/ ſo můß man den wein in ein ander reyn vaß ablaſſen/vnd henck vorgenante materien darein.

Für allen böſenn geſtanck.

¶Nim ein friſch gerſten brot ſo es erſt auß dem ofen genom̃en/brichs inn zwei ſtück/leg das ein theyl auff den pont alſo heyß/thů dz ander theyl wider iñ ofen/bis diß ob dem ponten erkaltet/leg das warm wider darüber/ wechſels alſo ab. Alſo mag man allen böſen geſtanck auß dem wein ziehen.

¶Etliche wenden den übeln geſchmack mit wein ſpänen/wecholter beren/Iſopen holtz/baſt vonn mittelholtz daran hartz iſt. Je doch dem übelſchmeckenden wein iſt vor aller artzney not der ableß.

¶Wein als käßwaſſer.

¶Solt jm alſo helffen. Nim honigſchaum/wol in einer pfañen geröſt/ vnd ein halb pfund pferſing kern/die zů pulver geſtoſſen/darnach ſeihe ſie mit wein durch ein leinen tůch/thů des weins auch eiñ becher vol darunder/geuß ins vaß/ſo gewint der wein ein gůt farb.

Wein waſſerfarb.

¶Iſt ein wein waſſerfarb/So henck drei tag ſaffran als dick ein ey darein/ſo wirt er rechter weinfarb.

Wein der nach bech ſchmeckt.

THů jn auß dem vaß in eiñ groſſen kübel odder ander geſchirt/das der geſchmack davon außriechen mög/thů darnach Eppich kraut in ein reyn leinen tůch bewindenn drein/laß alſo zwen tag ſtehn/ darnach geuß den wein wider inn ein vngebichtes vaß. Wils ie doch nitt helffen/ſo ſol man Salbei vnnd Hopffen darein hencken. Alſo mag man auch wein der nach der erden ſchmackt/wider bringen.

Gewürtzt wein.

WElcherlei würtz du wilt ſtoß gar wol/vnnd etwan vil Galgant/ vnd als vil zuckers des andern gewürtz allen/thůs zuſamen inn ein reyn leinen ſecklin/geuß den wein darein/Seihe es alſo drei oder viermal die materi im ſecklin/biß der wein die gantze krafft der Specerei in ſich zeucht/behalt vnd vermach jn darnach wol in eim feßlin.

¶Zů geſundtheit des leibs ein faſt güter wein.

¶Ochſen zungen wurtz vonn dem innern marck gereyniget/Sie hülſen oder belg von ſenet/rot roſen/borago blůmen/ochſen zungen blůmen/ ie des ein pfundt/miſch durch einander/hencks in ein ſack in ein halb füdrig vaß. Nim darzů friſchen moſt/thů das halb theyl darzů/Das ander theyl von ſtund an geſotten vnd verfeumbt/darnach in vorgenant vaß gethon/ das mit ſolchem wein gefült werde/Vnd ſo er vergirt vnnd geleutert/ braucht man jn durch das iar über.

Borrago wein.

Iſt gůt für die Hertzſucht/täubung/Melancholei/zitern des hertzen/ reynigt das blůt/benimpt vil fantaſey/Für grind vnnd auſſatz. Mach jn alſo. Thů iij. pfund Borrago oder Borretſch in vij. oder viij. lb. moſt/ ſeud es alſo in einander biß lauter wirt/Er ſtercket das geſicht.

Ochſen zungen wein.

Die wurtz geſeubert beyß in wein/biß der wein die krafft vnd geſchmack der wurtz empfahet. Diſer wein ſol ſtreng truncke werden. Er fürt auß durch den harn verbrente Choleriſche vnnd Melancholiſche feuchtigkeit/reynigt das hirn vō vergifftung Melancholiſcher dämpff. Bringet die Mönigenn (welches auß erfarung kundtbar) zů jren vorigen ſinnen vnd geſundtheit.

Von gedorrten weinberen.

Für trübel iij. pfund/außgeſchelffter wol geſtoſſener zimetrinden iij. lot/ſeud in etwā vil moſts/geuß darnach in ein vaß mit moſt. Er wirt in xij. tagē lauter/brauch jn am meyſten im Winter. Iſt ſonderlich gůt alten vnd krancken leuten/Melancholicis vnnd flegmaticis/ringert die bruſt/ſtercket den magen/leber vnnd blůt/widerſteht der feulung/vertreibt das vnwillen/hüſten vnd keichen/macht natürlichenn ſtůlgang/verzert übrige flüſſigkeyt ꝛc.

Roſmarin wein.

Von Roßmarin blůmen öl gemacht/iſt der wirckung als der balſam. Roſmarin wein wirt gemacht/wie obberürt von andern weinen. Er iſt gůt zů allen kalten ſiechtagen/ſtercket glider vnd adern/ macht ſchön dz antlitz damit gewaſchen/macht wolſchmeckenden athem/ gůt zanfleyſch/heylt den krebs vnd fiſtel/gůt für podagram.

Fenchel wein.

Macht lauter augen/erweckt vnkeuſcheit/entlediget die waſſerſucht vnd auſſatz/hüſten vnd lungenſucht/meret milch/hilfft der nierenſiechtagen/heylt die blatern/reynigt der frawen kranckheit/öffnet die verſtopffung des miltzs vnd leber.

Eniß wein.

Eröffnet die verſtopffung der inneren weg/gůt fürs grimmen/meret den frawen die milch/mit zucker gemengt vertreibt nieren wee.

Negelin wein.

In ein ſecklin henck mann negelin in ein vaß mit moſt. Der wein iſt truckner natur/gůt für das keichenn/alten faulen hüſtenn/fallende ſucht/ kürtzen athem/ſtercket die dewung.

Wein für den hüſten.

¶ Süßholtz/Eniß vnd Fenchelſafft in wein gelaſſen/ alſo das das ſüßholtz zwifach gegen den andern ſei/ Man ſol es ſtedts trincken.

Wermůt wein.

WJe wol er am verſůchen herb/iſt er doch groſſer krafft in Melancholicis. Wirt alſo gmacht/ dz man grünen oder dürren Wermůt in den wein hencke. Aber beſſer iſt das man wein durch wermůt ſeihe ſo lang biß er den geſchmack vnd krafft davon empfahe. Man ſol honig vnd zucker darein thůn/ dadurch wirt die krafft baß herauß gezogen.

Tuget des Wermůt weins.

Der wein iſt gůt für die würm/ſchleim im leib vñ heimlichen orten/ſterckt leer/ für verſtopffung des miltzes vnd lebern/ für die gelbſucht/ gůt für wahnſinnigkeyt/ widerbringt verlorne ſprach/iſt gůt für gifft/leuttert dz geſicht/hilfft der leber vnd magen/entledigt den harn/reynigt der frawen kranckheyt/erlöſt die grob feuchtigkeit vom bauch/ Der dampff durch ein trechter in die ohrn gelaſſen/widerbringt das gehör/waſ ein wund da mit gewaſchen/wechſt kein fiſtel oder faul fleyſch drinn/heylt ruden/ So man ſein neußt ee man vffs mer ſitzt, ſo hilfft er für vnwillung. Er iſt auch zů zeiten gůt für die peſtilentz/ in verwandlung der ſtett vnnd heymſůchung der krancken/böſen lufft im glentzen zebrauchen. Bringt ſchlaff/heylt geſchwulſt vnd glidſucht/ Im halß gegurgelt/ hilfft der zungē gſchwulſt/ Er hilffet zů vil anderen ſeuchten.

Augentroſt wein.

AVgentroſt/zů Latin Eufraſia. Thů das kraut in moſt/ Der wein iſt gůt für vnſauberkeyt der augen/ vnnd tunckelheit des geſichts/ob ſie gleich von natur Flegmatiſch vnd feyſt ſein. Ob aber der wein zuvil ſtarck were/temperir man jn mit fenchel waſſer vnd zucker.

Alant wein.

ALant wurtzel in Latin Enula Campana/ gewaſchen/ getrücknet/ ſchneid ſie zů ſtucken/ſeud ſie in newem moſt/ friſch von der kelter/ in ein keſſel oder newen hafen/ ſo lang biß ſich die rinden der wurtzel vonn den inneren ſtammen ſchelffen laſſen/vnnd ſo es lautter wirt/ ſo geuß in ein vaß mit moſt/ vnnd laß verieren. Alſo magſtu auch mit den Salbeien thůn. Diſer wein iſt geſund ſo das geäder vonn kelte erſtarret iſt. Für bruſtwee/vnd den kalten hůſten. Nimpt hin traurigkeit vnd zorn. Sterckt des magens mund/reynigt die bruſt/ Der meren überflüſſigkeit durch den harn. Wein drei tag über alant geſtanden/ leutert das geſicht mercklich.

Salbei wein.

WIrt mancherley weiß gmacht/ Etlich hencken Saluei in ein väßlin/etliche ſieden ſie. Iſt gůt zů allem gebrechen/des zanfleyſches/zanwee/zum geäder vnd glidern/ſterckt ſie wider Paraliſin vnd

vnd den krampff. Hilfft zů der fallenden ſucht / vnd vorauß in den ſachen des magens vnd der můter/dañ es ſeind ädrige ſtet.

Iſopen wein.

Erzert vnd zeucht an ſich/Man ſol ſüßholtz darzů thůn / Sollicher wein gezimpt den alten/Iſt für den feuchten hůſten/fallend ſucht vnd am meyſten an den kinden. Es trücknet vnd heylet heymliche ort damit gewaſchen/macht klare ſtim̃/Zimpt den waſſerſüchtigen.

¶Ein wein der fürnemlich die glider

ſterckt/vnd bei geſundtheit behalt.

Jer lot weiß imber/ein lot Cardimonium/ein lot zimetrinden/ein quintin Maſtix / zwei lot Coriander / ein halb lot rot roſen/ ein lb. honig oder zucker/ ein viertheyl einer maß gůtes weins / Solcher wein ſol alſo klar gemacht werden.

Wein der den gantzen leib ſterckt.

Arzů nimpt man von Cubeben/Negelin/ imber/roſin/iedes ein quintlin/ſeuds in iij.lb.des beſtẽ weins/das dritheyl ein/ſeudts mit vj.lot roſen waſſer vñ zucker/ Trinck dauon abends vñ morgens vier lot oder minder. Siſer wein ſterckt das hirn vñ natürliche krefft / ſtillt den kalten fluß von der naſen / zimpt wol altenn leuten / Iſt gůt zum kurtzen athem/hertzwee vnd glider/ kelte des magens / macht rechte hitz/ gůte dewung vnd geblůt/wider vrſach der můter von kelte / odder übrige feuchtigkeyt/ dadurch die frawen an der empfengnuß gehindert / wider das vnwilllen/rür/vndewung vnd hůſten ꝛc.

Wolgeſchmackend wein.

Mañ ſol von zimetrinden vnd imber in wein thůn /vnd als ein roß waſſer außbreñen/Iſt zů zier der frawen/macht weiß/ſubtil/ vñ wolgefarb/iſt gůt kalter Complexion/für die glidſucht.

¶Ein wein wölcherley geſchmack man wil

zu geben/gar höfilich.

Leg wölcherley ſpeceri oder kreůter du wilt ein nacht vnd tag inn gebreñten wein/ Siſes breñten weins ſol man ein wenig in wein thůn ſo man trincken wil/ſo gwint er den ſelben geſchmack.

¶Der aller beſt wein wider den blůtfluß / vnnd den magen zuſtercken wirt von Bittenſafft/lauterem wein vnd roßwaſſer/gleich vil.

Merretig wein

Schneid jn zů dünnen breitten ſchnitzlin/ſaltz auff einander/ſo werdens naß/ oder mit geſtoſſen lorbern / laß eiñ tag vñ in einr ſchüſſelen/ſtoß eſſig vñ bertram damit in eim mörſer / zwing es durch

ein

ein tůch in ein zinen ſchüſſelin / bhalts in eim glaß wol verſtopfft. Wer vor durſt nit bleiben mag/der eſſe brot vnd anders drauß. Was nicht durch dz tůch mag/magſtu mit gutem zucker ſenfften / iß es nüchteren für das vnwillen/vnd das gurtzen in dem blöden magen.

¶ Bromber wein.

¶Miſch ein maß honigſamen/vnd fünff maß Bromber wol vnder ein ander/darnach thů ſechs mal ſo vil weins darzů/laß wol ſieden/ vnd verſchům es/ ſeihe es durch ein tůch/ laß verieren/darnach thůs wider zum feur/ſeud vnd verſchůms/geuß in ein reynes feßlin/laß ieren. Wenn du dauon trincken wilt/ſo brüfe ob er dir zuſtarck iſt/ſo miſch vnder ein gläßlin zwei gläßlin vol weins/ſo iſt es ein natürlicher güter tranck.

Zwibelwein.

DEm thůt man gleich als dem Bomerantzen wein/ vnd vermiſcht jn mit gůtem eſſig/der iſt gůt für die gebrechen. Das bewar alſo. Nim einen vergifften wurm/ſpinnen/edechs/odder ſchlangen/ vnd mach ein kreyß auff einen tiſch mit rohem knoblauch/oder mit zwibelen/vnd ſetz den wurm damitten in/vnd laß jn kriechen wo er hin wil/ vñ weñ er an den kreyß kompt/ſchmaltzt er wider. Das bewer mit würmen die vonn den leuten/oben odder vnden außgehn. Alſo mag man ein kreyß machen von Tyriack/von mirzettig oder von neſſelwurtz/ vñ von gbrantem wein. Vñ darumb ſo haben die alten meiſter der Artznei/ vil vñ manch erley Salſen erdacht vnd lern machen/ nur zů einem zůſatz vnd wendung vil vnreiner gebrechen/oder zů wenden gebrechen inwendig aller menſchen natur vnd gelider/vnd beſonder des magen der ein fürſt iſt der glider. Darumb ſetzen ſie alle Salſen mer von nutz dañ von wolluſt wegen.

Neſſel wein.

NEſſel mit einem güten wein gſtoſſen/oder mit einem ſauren eſſig durch getriben/vnnd in ein glaß gegoſſen vnnd behalten / Diſer durchgetriben wein tödtet die würm. Wiltu gebranten wein darunder thůn/was du damit beſtreichſt das weret den würmen/vnd vngeziffer vnd dem faulen fleyſch. Vnd wer iendert ein vieh das da faul fleyſch het in einem gebrechē/thů ein wenig alaun darunder/ es etzt ſich auß. Alſo merck wo man den Wermůt wein/den Merzettig wein/ den Neſſel wein hin thůt/da kompt kein ſpin hin/weder mucken noch ander würm/krotten oder ſchlangen.

¶ Das wein nit abfalle.

¶ Item/ So ein wein ſchön iſt vnd nit ran/ Nim rebäſch zů eim karchfaß ein handtuoll inn ein tüchlin/ vñ in den pont geſchlagen mit der pont/ vnd darüber ein küdreck/ ſo felt er nit ab.

¶ So du wein wilt ablaſſen das er ſchön bleibe/ Nim in ein karchfaß als groß Timean/ als ein baumnuß/ ee der wein darein kompt/ vnd breñ jn ob en zum ponten hinein ins vaß gar/ ſo felt der wein nit ab.

Heffrüb wein glaßſchön zumachen.

SO ein wein heffe trüb iſt vnd nit ran/ Nim in ein karchfaß j. maß landt/ der faſt gereyniget iſt mit waſſer/ vnd rür deñ ein loch neben der pont mit eim löcherten ſcheyt ſittiglig ein/ vnd ob der wein noch vff der heffen ligt/ ſo irret nit das man die heffen rürt/ darnach am andern tag abgelaſſen von der heffen ſo iſt er glaß ſchön.

¶ Einanders.

NJm in ein karch vaß x. heyß kyſel ſteyn/ als groß als eyer/ j. handt vol weinſtein vnd ſtoß zů puluer/ ein handtuol ingrün/ j. handtuol haußwurtz/ vnd ſtoß in einem mörſer/ vnd mere friſch waſſer dar an dz es vff ein halbe maß werd/ vñ ſtreichs durch ein tůch/ vnd ſchütts in das karch vaß/ vnd rürs mit einem löcherten holtz durch einander ein gůt weile/ vnd pont zů vñ laß ligen iiij. tag ſo iſt der wein faſt ſchön vñ hübſch.

¶ So ein wein ran iſt vnnd abgefallen/ ſo nim zů einem karchfaß acht maß milch die rohe vnd loe ſei/ vnd thů viij. maß weins auß dem vaß/ vnd rüre die milch darinne mit eim ſcheit/ vnnd ſchlahe die milch wol ij. ſtundt durch den wein/ vnd arbeyte es vff ij. ſtund/ vnd ſchlage jn zů vnnd laß jn auff iiij. wochen ſtill ligen/ darnach iſt der wein ſchön vnd zů trincken.

Von ablaſſen.

WAß weiß wein ſein/ die ſol man vonn der heffen laſſen im Hornung/ in der letſten quart ſo es ſchon wetter iſt/ vñ im Appril nit. Im Meyen auch gůt zů der ſelben zeit.

¶ Die Rote wein abzulaſſen in der Karwoch im abnemen oder im Brachmonat/ im abnemen/ So man ſie aber gern dünn het/ ſo ſie dañ ee von der heff kommen/ ſo beſſer/ So man ſie gern ſchwartz het/ ſo ſol mann ſie lang auff der heffen laſſen ligen.

¶ Wañ ein wein ſchwer iſt vnd nit ſchon. Nim dürre vichten rinden/ in ein halb füder weins als vil als du zwüſchen dem daumen vnd dem fordern finger begreiffen magſt/ die einer ſpannen lang ſeind/ vnd feg ſie ein wenig auſſen das rauch ab/ vnd thů ſie zů dem pont in/ vnd laß im vaß biß auß geht.

¶ Ran rot wein.

Nim eiñ langen ſpan ſchwefels/an allen enden gar angebrent/vnnd laß den wein in ein ander vaß/vnd ſo der wein in das vaß geht/ſo heb den angezündten ſpan ins vaß/ob dem wein/immer auß vnnd auß/biß das vaß vol wirt/vnnd verpont auff der ſtund das der ſchwefel rauch darinn beleib.

Wañ ein wein ſchimeletzt.

Nim ein haußleyb brot/ſo er auß dem ofen geht alſo heyß/vñ ſchneide damitten ein loch inn die ein rindenals weit der pont iſt/vnd leg das loch über den pont/vnd vmbleg es mit eim tůch/vnd den leyb das kein dunſt darauß möge/ſo zeucht es den ſchimel an ſich.

Seyger wein.

Thů ein maß von eim eymer/vnd ſiedē den recht wol/vnd ſchäume jn biß er nit mer ſchaumet/vnd geuß den heyſſen wein in das vaß/vnd rür jn mit eim ſcheit wol/vnd darnach zů gepont/vnd viij. tag ligen laſſen.

Oder/Es mag einer eiñ newen hafen zerſtoſſen zů pulver in eim motſer/vnd in den heyſſen wein thůn vnd mit inrüren.

So man eiñ wein anſticht/vnd das der letſt als ſchön ſei als der erſt/Nim vngenoten leymen in rörwein geweychet/damit verpont das vaß.

Aſchen vnd rörwein vnnd darauß ein teyg gemacht/vnd mit verpont/iſt auch alſo.

Von weychem wein.

Von eim karchfaß thů herauß zwen kübel vol/vnd mach jn in eim keſſel heyß vnd ſchütt jn wider ins vaß/vnnd rür jn ein halb ſtund mit eim ſcheit durch einander/vnnd laß jn ligen viij. tag zůgeſchlagenn/wirt wider friſch.

Wein ſchön behalten.

So ein wein ſchön iſt/er lig auff der heff oder ſei abgelaſſen/wann man jn an wil ſtechen/ſo ſol man nemen branten wein vnd äſchen/vnd darauß teyg in ein tüchlin gemacht/vnd jn über den pont gelegt/vnnd darauff mit eim andern teyg mit äſchen wol verkleybt/das kein lufft darzů mag/ſo bleibt der wein ſchön/als lang als ein tropff darinn iſt.

Wiltu köſtlich wein machen in dem Herbſt ſo der wein geleſen wirt/ſo kem den wein wol/vnd moſt jn nit mit den füſſen/vnnd ſchütt dann den wein auff die keltern/vnd darnach ſo brenn ein ſpon darin das vaß/über zwo ſtund/darnach thů den wein in das vaß/vnd fülle es allen nacht inn dem ieren/vnd ſo manß ableßt/ſo brenn aber ein ſpon darein.

Wiltu

¶ Wiltu ein braune wein ſchön machen / So nim ein maß ſüſſe milch zů einem Stuckfaß / vnnd welle die milch / vnd hebe den raume wol von der milch / vnnd nim von vier eyern das weiß / vnnd rüre das vnder die milch / vnd ſchlage den wein zů vierzehen tag lang.

¶ So du eiñ trůben wein anſticheſt / So nim ein halb pfund baumöl zů einem ſtuck vnd thů das in den wein / vnd ſchlag jn zů.

¶ So du ein vaß brůen wilt im Herbſt / So nim weckolteren mit der wurtzeln / vnnd hopffen mit den wurtzelen / damit brůe das vaß / vnnd laß es ein nacht darin ſtehn / vnd nit ſchwenck das vaß mit waſſer.

Von Eſſig.

DEr Eſſig wirt manigfaltiglich gemacht. Zum erſten. Nim die aller feureſten weinber / truck ſie auß / ſeihe ſie durch ein tůch / geuß darein gůten altenn eſſig / laß es ſtehn / ſo es ſich geſetzt hat / ſeig es von den heffen / vnnd thů mer der außgetruckten ſauren weinbern darin / laß es aber geſtehn / ſeig es wol ab / vnnd thů das alſo offt als du ſein vil wilt haben.

¶ Von wein macht man eſſig alſo. Thů alten wein inn ein klein väßlin nur halb / vnd ſetz es an die ſonnen / oder beſſer iſt es zum feur / laß ſtehn an der werme / ſo wirt es gůter eſſig.

¶ Nim ein krůg der von altem eſſig ſeer ſchmeckt / vnd geuß darein wein biß zum halben theyl / verſtopff jn wol / vnd ſetz es in einen keſſel vol ſidenigs waſſers ob dem feur / vnnd das er darinne ein wenig ſied / ſo wirt er zů eſſig.

¶ Geuß in einen hafen oder krůg alten wein / thů gůten rocken ſaurteyg eins eyes groß darin in ein tůchlin wol verbunden / vnd ſetz es zum feur / laß ein wenig ſieden / vnd ſetz es hin / da wirt gůter eſſig von.

¶ Thů alten wein in einen hafen oder in einen keſſel / laß ſieden / ſcheum jn / mach jn zů / begrab jn in einen keller inn die erd / laß drei tag ſtehn / grab jn wider auß / vnnd laß wider einen kleinen wahl thůn / ſetz jn hin / da wirt gůt eſſig auß.

¶ Thů wein in ein kolben glaß / oder in einen krůg / ſetz in eiñ keſſel vol waſſers / darinn laß den wein heyß odder nur wol warm werdenn. Du ſolt aber in den krůg mit wein / rot weiden holtz legen / imber vnd langen pfeffer / vnd ein vrhab von rohem teyge / oder heyß gebachen brot / dauonn wirt der eſſig ſtarck.

¶ Wiltu ſchnelliglichen eſſig machen. So nim ſtählin blech / vnd glüe die wol / vnd leſch die drei mal in gütem ſtarckem eſſig / leg ſie hin vnd halt ſie zů deiner notturfft. So du dañ ſchnelliglich eſſig machen wilt / ſo nim ſie vnd glů wol / vnd leſch ſie in wein / ſo wirt es auff der ſtet zů eſſig.

¶ Wiltu über land eſſig mit dir tragen in der täſchen / wa du hin kombſt das du bereyten eſſig habeſt. So nim die kern in der keltern auß der weinber hülſe / vñ trücken ſie wol zů pulver / vff dz pulver geuß gůten eſſig / vermiſch wol / laß es ſtehn das ſich das pulver an den grund ſetz / geuß den eſſig ab / vnd trückne das pulver an der Sonnen / das thů zů drei malen / vnd ſo du ſchnelliglich zur hand eſſig haben wilt / ſo pülver ſein ein wenig inn eiñ becher mit wein.

¶ Ein brot von eſſig hefen vnnd rocken mehl / bach halber / weichs darnach in eſſig / vnd zum Andern abermal bachs halber / zum Dritten bachs wol / Des brots ein wenig in ein becher weins / gibt gůten eſſig.

¶ Kügelin von geriben weinſtein / langen pfeffer vnd eſſig / zů drei malen drein geriben / thůns auch.

¶ Würtz vnd bier gewermt / gibt gůten bier eſſig.

¶ Weiden diltap der nit auff den grundt geht / behalt gůten eſſig.

Etliche Artzneien zů krefftigung der Natur / vnd magen des menſchen.

¶ So einer nach langer kranckheyt noch Schwach im hirn vnd haupt iſt.

NJm ein maß weins / vnd ein lot muſcatblů bind in ein tůchlin / zerſtoß ein muſcat nuß klein / binds auch in ein reynes tůchlin / henck die bed alſo in die maß weins / drei tag vnnd drei nächte / das der wein die krafft annem / gibs dem krancken zů trincken / ie zů vier malen ein tag / des morgens nüchtern / vnd ein halb ſtund vor imbs / vnnd nachtmal / vnnd zů abends ſo er zů beth wil gehn. Vnnd die weil er auß einer kanten trincket / ſol man jm ein andere zůrichten / damit jm nit abgehe / gib jm ies des mal auff ein eyer ſchalen vol / biß jm baß wirt / Dañ lange ſiechtagen wollen lange Artznei haben.

Man mags auch eim geben der ſtedts we im haupt hat.

Zum Magen.

¶ Ein ieder menſch der eiñ kalten Magen hat / iſt eines bleychen angeſichts.

¶ Wer einen verſchleimpten Magen hat / den hilfft kein Artznei / die böſen

ſen dünſt im Magen verſchloſſen/werden dañ vor gepurgirt vnd außgetriben.

¶Zeychen eins kalten Magens ſeind/Reupzung/auffſchmecken/bitterkeit in der gurgel/der ſodt/ſtätig ſpützen/ vil ſpeychel/hungert vil vnd dürſtet ſelten/iſſet ſeer/hat ein bleych angeſicht. Iſt jm aber der magen erkaltet mit truckenheit vermiſcht/ ſo dürſtet jn auch/das kompt von Melancholeien.

¶Zeychen eins verhitzten Magens mit vnnatürlicher hitz/ſeind/ſtätter durſt/ſeltzamer hunger/ bitterkeyt des munds/ vndewen/ gilbe als ſaffran/truckenheit der zungen/mag kein ſubtile ſpeiß ſonder grobe wol verdewen/mag vor hitz keinen warmen tranck trincken.

¶Solich verhitzung des Magens zů natürlichem ſtand zů bringen/ ſoltu nieſſen ſpeiß die kalter natur iſt/als Ampfer/Melden/ Lactuca/ Mohnbletter geſotten/vnnd nitt heyß geeſſen/ vnnd fiſch mit ſchüppen/die inn friſchen/ſchnellen waſſern gehn.

¶Ein ander Artznei. Mach ein pflaſter von kalten dingen/ als von roſen/haußwurtz/zerſchlagen ſauröpffel/coriander/gerſten/ybiſch/oder beſtreich jn mit roſen oder viol öl.

¶Wer da einen kalten Magen hat/ als von kalter ſpeiſe oder tranck/ dem ſol man helffen mit würtz vnd kreutern warmer natur.

¶Nim kimelj.lot/galgan ein halb lot/imber ein lot/muſcatnuß ein halb lot/muſcat blů ein halb quintin/langen pfeffer j.quint/paridis korn/ſtein wurtz/zimetrinden/iedes ein qüint/zuckers ſo vil genůg iſt/Mach ein Latwerg/die nütz al tag vñ nacht dreimal. Im Soñer/morgens frů nüchterē/ des abends am bethgang/vñ zů mitternacht. Im Winter/morgēs nüchteren/des abents am beth gang/vnd zů mitternacht. Merck ſo du die Latwerg zů dir nemē wilt/ſoltu daruor nüchtern ſein drei ſtund/darnach auch vier ſtunde/oder auffs wenigſt drei. Nim die erſten drei tag einr haſelnuß groß/Die andern vier tag einr kleinē muſcat groß/ die ander woch vß/einer groſſen muſcat groß/Die iij. woch einr welſchē haſelnuß. Bei dem bleib biß dir beſſer wirt. Weil du der Artznei brauchſt/hůt dich vor kalter ſpeiſe/ tranck/waſſer vnd allerley fiſchen/ grün vnd geſaltzen/ außgenomen gar kleine fiſchlin/machs wol ab mit gewürtz vnnd ſaffran/gekocht mitt klein geſchnitten zwibeln. Hůt dich auch vor kompoſtkraut/ vnnd allerlei milch ſpeiſe/vnnd geräuchten/garſtigen/ feyſten fleyſch/alten madigen käſen/ vnd vor allen vndewigen ſpeiſen.

¶Bibenel/Encian/ Zitwen/ die drei gepuluert/ vnd auff naſſes brot geſehet/getemperiert imber/muſcat/negelin/iſt dem kalten magen gůt/ vnnd für durſt/das die waſſerkelt nit überhandt nimpt/alſo dienet knoblauch/merretig/lauch rohe od geſottē geeſſen/der groben natur/ dauō die natur der ſubteilen menſchen gekrenckt/darumb ſein die ſalſen erdacht.

¶Ein armer der eiñ verkalten magen hat/ der trincke ſo er zů beth wil gehn in eim warmen bier/Galgan/Kümel vnnd weiß weirauch/iſt es im Winter/Im Soñer darff ers nit wermen. Aber der reich nem in der Apoteck Diagalangam vnd Diaciminum.

¶Wer nit luſt hat zeeſſen/ der mach jm ein Sals mit knoblauch/ vnnd nim drei bletter von ſalbei/vnd wenig brots vnd ſaltz/zerſtoß das vnd zertreibs mit eſſig/vnd thů den knoblauch darin/nim zwo zehen imbers/vnd dreiſſig pfeffer körner/ zerſtoß die klein vnd thů ſie darzů/vnnd geuß eſſig darauff/vnnd meng es wol/ ſolche Salſet ſolt du drei oder vier tag eſſen/ ſo gwinſtu gůten luſt zů eſſen.

¶Alle ſpeiß über die natur/das iſt/ſo einer der mer nimpt weñ es ſeiner natur bequem iſt/die bringt jn in kranckheyt.

¶Der Magen wirt geleidigt vnd verſeert von der ſpeiß die all zů kalt oder heyß/zů ſeer geſaltzen/oder zů ſeer geeſſigt iſt/vñ die beim feur prentzlecht iſt worden/ſonder ſie ſollen all ein maß haben.

¶Der in dem leib hert iſt/alſo das er nit ſtůl gehaben kan/ er felt in ein kranckheyt/oder gewiñt den ſchnopffen/oder den ſteyn.

¶Item alles das auß der erden iſt/oder auß der erden wechſt/ vnd all menſchenn alſo wol/die nemen an ſich die eygenſchafft der vier Element/ heyß/kalt/trucken/feucht. Vnd wer lang leben wil/ der verwandel ie eins gen das ander/als die kelt mit der hitz/ vnd die hitz mit dem kalten/ vnnd das trucken mit der feuchte/vnnd das feucht mit dem trucken. Alſo iſt der ſelig vnd weiſe/der der zeit achtet/vnd die maſz ſolicher temperatur recht trifft/vnd alſo mit weiſzheit ordenlichen lebt. Wañ gůt gewonheyt behelt gůte ſittenn/ vnnd gibt gůt end. So bewart meſſigkeyt die geſundtheyt/ Wañ alles das dem leibe zugehört/ſol vnd vnd můſz meſſiglich geſchehen.

¶Zů Franckfurt am Meyn bei Chriſtian Egnolphen/Im Wintermonat/Des M. D. vnd XXXI. Jars.

Nachwort

Mit dem Büchlein »Von Speisen, Natürlichen vnd Kreuter Wein, aller verstandt«, 1531 bei Christian Egenolff in Frankfurt am Main gedruckt, liegt uns ein handlich-praktisches Kochbuch vor, das, hervorgegangen aus der 1485 erstmals im Druck erschienenen *Küchenmeisterei*, auf eine sehr interessante Tradition zurückblicken kann: Es zeigt den beginnenden Umwandlungsprozeß dieser Literatur- und Buchgattung zwischen ausgehendem Mittelalter und beginnender Neuzeit. So besticht das vorliegende Buch nicht in erster Linie durch besondere Rezepturen oder durch eine kunstvolle äußere Gestaltung. Es sind vielmehr kultur- und wissenschaftsgeschichtliche Eigenarten, die unser Interesse finden und uns Einblick gewähren in ein Kapitel Entwicklungsgeschichte des Kochbuchs – einer Literaturgattung, deren Beliebtheit bis in unsere Tage ständig gewachsen ist.

Als Fachbuch bildete das Kochbuch innerhalb der mittelalterlichen Buchkultur erst spät eine eigene literarische Spezies. Es setzte Bildung voraus, die im Mittelalter fehlte: Der Handwerker – und den Koch müssen wir dazurechnen – schrieb und las nicht, denn er hatte es meist gar nicht gelernt. Fachliche Kenntnisse und Fertigkeiten wurden mündlich und durch die Praxis tradiert. Die wenigen erhaltenen schriftlichen Zeugnisse über die Arbeiten in der Küche sind daher von unschätzbarem Wert, auch wenn sie uns ein umfassendes Gesamtbild nicht vermitteln. Als mit der Erfindung des Buchdrucks die ersten Kochbücher in dieser neuen Vervielfältigungstechnik angeboten wurden, blieben sie selten. Selbst die Drucke des 16. Jahrhunderts, obwohl schon häufiger im Buchangebot, sind durchweg Raritäten: Als Gebrauchsbücher erfüllten sie ihren praktisch-informativen Zweck und unterlagen folglich dem Verschleiß. In der Regel erhielten sich nur die Exemplare, die frühzeitig den Weg in eine Bibliothek gefunden hatten. Die Entwicklung zum selbständigen, systematisch gegliederten und in seinen Rezepturen uns auch heute noch verständlichen Kochbuch führte während eines langen Zeitraumes über verschiedene Entwick-

lungsetappen. Handschriftliche Rezeptsammlungen, die ihren willkürlichen und zufälligen Charakter abgestreift hatten oder nur als Anhang von medizinischer Literatur fungierten, liegen uns erst aus dem 15. Jahrhundert vor. In der Regel dürften sie von bekannten Köchen stammen; aufgeschrieben wurden sie von Gelehrten.

Beim Kochbuch *Von Speisen* sind derartige Anfangsschwierigkeiten bereits überwunden, und der Umgang mit diesem Büchlein ist uns trotz verschiedener Unvollkommenheiten heute durchaus möglich. Seine Systematik ist zwar noch sehr unbeholfen, die Auswahl unvollständig, die Fachsprache unausgereift, und dem Anfänger ist es wegen der fehlenden Mengen- und Zeitangaben nicht dienlich. Wer aber zu kochen versteht, der kann sich, wie der Koch aus dem 16. Jahrhundert, auch heute noch anregen lassen.

Wie ist das Kochbuch *Von Speisen* nun aufgebaut, welches Rezeptgut enthält es und welche Auffassung von der Ernährung und Diätetik spiegelt es wider? Auskunft darüber gibt die Gliederung der Kapitel: »Fastenspeiß«, »Von Fleischspeise«, »Von Eyerspeise«, »Von Salsen, Senff und Latwergen«, »Von Wein«, »Von Essig«, »Etliche Artzneien« und »Zum Magen«. Diesen Kapitelüberschriften lassen sich bestimmte Schwerpunkte entnehmen, die aus Gewohnheiten spätmittelalterlicher Küche resultieren: der Umgang mit bevorzugten Nahrungsmitteln in beliebten Zubereitungsformen als Suppe, Brei oder Mus, Pastete oder Torte, gebraten oder als Sülze, gefärbt oder geformt, die Berücksichtigung religiöser Vorschriften, die Vorliebe für Brühen (Salsen) und scharfe Gewürze, denen jeweils noch eine besondere Bedeutung zugeschrieben wird, und die über das ganze Kochbuch verstreuten Hinweise auf diätetische Verhaltensregeln. Hier ist zwar nichts mehr dem Zufall überlassen, aber es handelt sich in unseren Augen auch noch nicht um ein vollständiges Kochbuch: Die Systematik ist nicht konsequent eingehalten und die Zusammenstellung der Rezepte geht über den in den Überschriften genannten Themenkreis hinaus; einige Rezepte variieren lediglich das gleiche Thema – ein Vorgehen, das freilich noch in der heutigen Kochbuchliteratur angewendet wird.

Das Kapitel über Fastenspeisen beschreibt vorwiegend Gerichte aus Fischen – dazu wird auch der Biberschwanz gezählt – und enthält fer-

ner Rezepturen für die Obst-, Gemüse- und Suppenzubereitung sowie für die Einfärbung von Speisen. Daß gerade dieser Teil mit mehr als 60 Rezepturen der ausführlichste ist, verdeutlicht, daß die Feinschmecker von damals dem kirchlichen Fastengebot nur ungern folgten. So bemühte man sich um Ersatz, indem man das Verbotene in Form und Geschmack nachzuahmen suchte und auf diese Weise einen Ausgleich schuf (z. B. Bl. IIIb »Ein Holbraten oder Rechbraten in der Fasten zu machen«). Die Kapitel über »Fleischspeisen«, »Eierspeisen« sowie »Salsen, Senf und Latwergen« sind kürzer, überschreiten das vorgegebene Thema aber ebenfalls. So werden z. B. unter Eierspeisen mehrfarbiges Gebäck, Fleischpasteten, Obstgerichte u. a. vorgestellt. Vor dem Kapitel »Essig« behandelt der Bearbeiter den Wein. Er läßt hier (Bl. XVIa) den ersten Teil enden und leitet mit diesem Thema zum zweiten Teil über, was er auch im Register anmerkt.

Auch die in der alten Kochbuchliteratur behandelte Diätetik findet sich im vorliegenden Kochbuch, sie ist jedoch kürzer abgehandelt (Bll. XXIIb–XXIIIb), und es enthalten in den übrigen Kapiteln auch nur einige Einzelrezepte derartige Empfehlungen. Die Einheit von Koch- und Heilkunst tritt in unserem Kochbuch bereits merklich zugunsten des Kochrezeptes zurück. Die diätetische Lehre, die hier zur Anwendung kommt, entspricht jedoch noch ganz den seit der Antike und im Mittelalter tradierten Vorschriften und deren Quellen – Schriften des Pseudo-Albertus, des Arnoldus de Villa Nova und aus der Schule von Salerno. Auf Bl. VIa (über Krebsmus, Teil 2) finden wir ein schönes Beispiel aus dieser Tradition: Es erläutert die aus der antiken Medizin – vor allem von Hippokrates, Asklepiades und Galenos – hergeleitete Lehre von den vier Komplexionen – d. i. warm, kalt, feucht und trocken –, nach der alle als Krankenkost geeignete Speisen bewertet werden.[1] So verstehen wir auch, daß unser Kochbuch mit dem Grundsatz schließt: »Dañ alles das dem leibe zugehoert / sol vnd muoß messiglich geschehen.«

Das Kochbuch *Von Speisen* ist, wie sein Vorläufer, die *Küchenmeisterei*, nur eine Auswahlsammlung von bekannten und bewährten Rezepten. Es enthält noch keine Empfehlungen für Speisenabfolgen. Auch Hinweise für die tägliche Arbeit in der Küche fehlen völlig. Le-

diglich die Warnung vor dem Anbrennen – bei dem Umgang mit offenem Feuer durchaus berechtigt – wird mehrfach ausgesprochen. Einige Küchengeräte werden erwähnt, die Kenntnis vom Umgang mit ihnen – z.B. mit dem Mörser, dem Seihtuch u.a. – wird vorausgesetzt. Der Mörser ist die »Küchenmaschine« jener Zeit: Mit ihm wurde alles zerkleinert, von den Mandeln bis zu Fleisch und Fisch, denn der Anteil der breiförmigen Zubereitungsformen war wesentlich höher als heute. Mancherlei Ergänzung zu den Kochbüchern findet sich in Darstellungen über den Hausrat, die im gleichen Zeitraum wie die Kochbücher im Druck erscheinen. Dieses Kochbuch war nicht für Lernende, sondern für diejenigen gedacht, die bereits Berufserfahrungen hatten. Der ursprüngliche Titel *Küchenmeisterei* macht das eindringlich deutlich.

Das Kochbuch *Von Speisen* ist ein wichtiges Zeitdokument. Es gewährt Einblick in den Speisezettel und den Geschmack der Wohlhabenden und illustriert die wirtschaftlichen Voraussetzungen der Kochkunst dieser Epoche. Die meisten Nahrungsmittel erbrachte die heimische Landwirtschaft, jedoch bleibt zu erinnern, daß die Kartoffel noch nicht bekannt war. Rindfleisch galt der feineren Küche nach wie vor als zu grob; Fleisch von Schweinen und Hühnern wurde bevorzugt und stand durch Bauernmarkt und eigene häusliche Wirtschaft ständig zur Verfügung. Schaf- und Kalbfleisch hingegen werden nur selten erwähnt. Wild und Wildgeflügel sind sehr geschätzt und die Jagd sicherte ein gutes Angebot an Hirsch und Reh sowie Wildgeflügel, Wachtel, Krammetsvögel u.a. für die herrschaftliche Tafel. Der Hase, der ansonsten sehr gern gegessen wird, bleibt unerwähnt. Ein abwechslungsreiches Angebot kam aus den Flüssen und Teichen. Beliebt waren Krebse, Hecht, Barsch, Salm, Aale u.a., von den Seefischen wird der Stockfisch erwähnt, während der Hering in unserem Kochbuch fehlt. Auch Innereien und Eingeweide – die Kuttler und Flecksieder hatten in den Städten ein eigenes Gewerbe – wurden zu Sülzen und Gallerten verarbeitet. Der Brauch, mit Fischsud zu würzen, läßt sich bis zu den Eßgewohnheiten des Altertums (vgl. Apicius-Kochbuch) zurückführen.

Unter den Gemüsen, von denen Erbsen, Rüben, Spinat, Mangold und Sauerkraut (*kumpost*) beliebt sind, fehlen einige, die heute unseren Speisezettel bereichern, wie z.B. Puffbohnen, Linsen, Rettich und

Spargel; letzterer spielt im *Platina* – ein 1468 in lateinischer Sprache verfaßtes und 1542 ins Deutsche übertragenes Kochbuch – schon eine Rolle. Bei einigen Kohlsorten wurde jetzt durch Fortschritte der Gartenkultur erst die Kopfbildung entwickelt, und im Verlauf des 16. Jahrhunderts wurden daraus weitere Sorten (z.B. Kohlrabi, Blumenkohl) gewonnen. Ganz ähnlich verlief die Entwicklung im Obstbau; Obst und Gemüse wurden auf dem Markt angeboten, aber Pflaumen und Pfirsiche fehlen z.B. noch auf dem Speisezettel. Beachtenswert sind auch die verschiedenen Birnensorten in den Rezepturen (Bl. XIIIa,b). Im häuslichen Garten wuchsen die notwendigen Würzkräuter: Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Salbei u.v.a. Außerdem standen Akelei-, Rosen- und Veilchenblütenblätter zur Verfügung, die nicht nur zum Würzen, sondern auch zum Färben benötigt wurden. Die Blütenkronenblätter der Kornblume nahm man zum Blaufärben vor allem von Milchspeisen (vgl. z.B. Bll. VIIa, VIIIb, XIIa). Für Gelb und Rot wurde Safran verwendet, Grün erreichte man durch Petersilie.

Die Vorliebe für die häufige Verwendung zahlreicher Gewürze, die für das Mittelalter typisch war, blieb bestehen. Mit Gewürzen sollte nicht nur der Eigengeschmack der Grundsubstanzen überdeckt, sondern mangels entsprechender Konservierungsmöglichkeiten zugleich ihrer leichten Verderblichkeit entgegengewirkt werden. Zudem versprach man sich von einigen Gewürzen bestimmte Heilwirkungen und bessere Verdaulichkeit. Viele Gewürze, wie Pfeffer und Ingwer, wurden auch da angewandt, wo die heutige Küche gern darauf verzichtet. Andere Gewürze sind uns dagegen kaum noch dem Namen nach bekannt.

Ingwer, Pfeffer, Zimt, Muskat und Nelken waren teuer, gehörten aber zur standesgemäßen Küche. Walnüsse und Kümmel waren teilweise noch Einfuhrware. Zum Würzen verwendete man außerdem Mandeln, Feigen, Datteln, Rosinen u.a. sowie zahlreiche Kräuter und wilde Heilpflanzen, von denen in der *Küchenmeisterei* und in *Von Speisen* nur ein Teil erwähnt wird. Zum Süßen diente Honig; Zucker war bekannt, aber als Einfuhrprodukt noch zu teuer. Geriebener Lebkuchen (d.i. mit Pfeffer und Kümmel gewürztes Brot) war ein Bindemittel für flüssige Speisen. In der Regel waren die Speisen flüssigkeitsarm,

was man durch die Verwendung von scharf gewürzten Saucen und Tunken ausglich.

Eine besondere Rolle spielte der Wein, dessen Zubereitung bereits im Mittelalter in einer eigenen Literatur behandelt wurde. Als Kochwein konnte er auch mit Essig ausgetauscht werden. Da dem Wein seit alters her besondere medizinische Bedeutung zukam, sind fast jedem Rezept Empfehlungen zur Krankenpflege beigegeben.

Grundsätzlich kann davon ausgegangen werden, daß z. B. Rezepturen für Gerichte mit Reis und Mandeln aus dem Ausland stammen. Reis blieb als nichtheimisches Produkt stets Luxusware. Auch einzelne Zutaten weisen auf Einflüsse hin, die besonders zur Zeit der Kreuzzüge aus dem Orient gekommen waren. Deutlicher aber läßt sich der Einfluß der französischen Küche verfolgen, und auch in unserem Kochbuch werden Rezepte als »welschen« Ursprungs ausgewiesen. Nicht immer war die Herkunft eines Rezeptes bekannt, so wird ein Rezept (Bl. XIIb) einfach als »ein frembd gebachnes« bezeichnet. Ein bewußtes Renommieren mit fremdländischem Rezeptgut, wie es in späteren Kochbüchern anzutreffen ist, ist im Kochbuch *Von Speisen* noch nicht festzustellen.

Auch die äußere Aufmachung der Speisen weist auf die Übernahme von kulinarischen Traditionen, die sich bis in die Antike zurückverfolgen lassen. Unser Kochbuch enthält z. B. Rezepte für vergoldete und raffiniert angeordnete Speisen: Ein »geschachzabeltes« Gebäck von fünf Farben beschreibt ein Rezept Bl. XIIa; Gelb, Grün, Rot und Blau in verschiedenen Schattierungen ergaben immer wieder bevorzugte Farbzusammenstellungen. Blau war besonders für Milch-Mandel-Mus üblich, was hier aber nicht mehr als »Blamensir« oder ähnlich (d. i. das französische »blanc manger«) bezeichnet wird. Auf die Technik des Vergoldens wird auf Bl. XIIa eingegangen.

Die regionale Herkunft der Rezepte zu verfolgen, ist wegen unzureichender Vorarbeiten noch nicht möglich, und so kann auch für das vorliegende Kochbuch eine vergleichende Geschichte der Rezepturen nicht gegeben werden. Viele Speisen werden in der schönen Literatur, in Chroniken, Rechnungsbüchern und in Texten verschiedensten Inhalts erwähnt, doch kann man danach nicht den Ursprung rekonstru-

ieren, sondern lediglich den Wanderweg einzelner Rezepte zurückverfolgen. *Von Speisen* gibt dafür Beispiele. Auf Bl. XIIb findet sich ein Rezept für »Gute streublin«, das als solches bereits unter der Bezeichnung »struve« in einer westfälischen Urkunde von 1090 notiert wurde und als »Straube« in Ostfriesland und Südwestdeutschland nachweisbar ist.[2]

Noch eine Reihe anderer Fragen bleibt ohne Antwort. Der Verfasser ist – auch darin mittelalterlicher Tradition verhaftet – anonym geblieben, und wir wissen nicht, wer dieses Büchlein aus welchem Anlaß und ob aus eigener Kenntnis der Kochkunst zusammengestellt hat. Durch diese Anonymität konnte der Bestand an Rezepturen immer wieder variiert werden, und das Kochbuch wurde somit immer wieder verändert und modernisiert. Mühsam aber ist es, nach soziologischen Bezugspunkten zu suchen, die verständlich machen könnten, für welches Publikum dieses Kochbuch eigentlich bestimmt war. Die Rezepte enthalten nur wenige Hinweise. Hans Wegener[3] nennt die *Küchenmeisterei* ein Luxuskochbuch – und hinsichtlich der Rezepturen für Gerichte mit Repräsentationscharakter kann man ihm zustimmen. Die Bezeichnung »höfisch« findet sich mehrfach in unserem Kochbuch. Aber auch Rezepte für das »gemeyn arm volck«, wie es im Register heißt, werden angeführt, z. B. Bl. VIb »Kuechlin von dürren biren«, und der Autor schreibt: »ist ein guote armer leut speiß«. Die Rezepte für Eier und Gemüse lassen sich schwer einordnen, diese Nahrungsmittel wurden in allen sozialen Schichten verwendet. Natürlich enthält *Von Speisen* nur wenige Rezepte für Alltagsgerichte, aber vieles, was keines besonderen Aufwandes bedurfte und als bekannt vorausgesetzt werden konnte, bleibt unerwähnt. Denn wir müssen durchaus davon ausgehen, daß auch die Mahlzeiten wohlhabender Leute in der Regel recht einfach waren und die aufwendigeren Gerichte bestimmten Festlichkeiten vorbehalten waren. Sicherer als aus diesen gelegentlichen Hinweisen in den Rezepten selbst können wir aus der Verbreitung der Drucke schließen, daß dieses Kochbuch für das wohlhabende Bürgertum in den reichen Handelsstädten gedacht war, wo sich bürgerliche Alltagskultur an Lebensgewohnheiten des Adels orientierte und bereits einer bestimmten kulinarischen Repräsentation verpflichtet war.

Von Speisen ist kein neugeschriebenes Kochbuch. Wie bereits angemerkt, steht es ganz in der Tradition des ältesten gedruckten deutschsprachigen Kochbuches, das wir kennen – der *Küchenmeisterei*, die erstmals im Jahre 1485 bei Peter Wagner in Nürnberg erschienen war. Damit wurde ein Bucherfolg begründet, der weit bis in das 16. Jahrhundert hineinreichen sollte. Mary E. Milham[4] hat alle Drucke erfaßt, die auf die *Küchenmeisterei* zurückgehen, darunter auch alle Ausgaben des 16. und 17. Jahrhunderts, deren Titel den eigentlichen Ursprung – und dazu gehört auch unser Kochbuch – nicht mehr verrät. Aber neben diesen veränderten Ausgaben wurden auch immer wieder Drucke unter dem ursprünglichen Titel herausgegeben. Im Januar und im Juli des Jahres 1530 publizierte Egenolff dieses Kochbuch gleich zweimal – so groß war der Erfolg dieses Werkes.

In Frankfurt am Main änderte Egenolff den Titel wie folgt: *Von allen Speisen und Gerichten etc. allerhand art kunstlich und wol zum kochen, einmachen und berayten ... Durch den Hochgelerten und erfarnen Platinam, Bapst Pii des 2 Hofmeister, etc ...«*. Im gleichen Jahr (1530) druckten Heinrich Steiner in Augsburg und Wolfgang Meyerpeck in Zwickau diese veränderte Fassung nach. Diese blieb bis 1544 ein Bucherfolg in den Verlagen von Egenolff und Steiner. Zu dieser Gruppe gehört auch unser Kochbuch von 1531, dessen Titel jedoch in dieser einen Auflage auf besondere Weise abgewandelt wurde.[5] Nach 1537 gab Egenolff dieses Kochbuch – wiederum unter einem veränderten Titel: *Koch- und Kellerei* – neu heraus. So publizierte er mehrere Jahre lang die sich inhaltlich nur wenig voneinander unterscheidenden Kochbücher unter verschiedenen Titeln – was für sein Verlagsgeschäft sehr einträglich gewesen sein mag. Angeregt wurde er dazu durch die seit 1536 in Straßburg bei Mathias Apiarius und in Augsburg bei Heinrich Steiner erschienene *Kellermeisterei* – ein Titel, den Egenolff zwar nicht in sein Verlagsprogramm aufnahm, aber seinen Kochbüchern als eigenes Kapitel einfügte.

Die letzte Entwicklungsetappe der *Küchenmeisterei* ist mit dem Namen des Frankfurter Verlegers Hermann Gülfferich verbunden, der seit 1545 dieses Kochbuch im Angebot hatte. 1551 änderte er nochmals den Titel, indem er aus den beiden Titeln Egenolffs einen machte:

Von der Eerliche

zimlichen / auch erlaubten Woluſt des

leibs/Sich inn eſſen/trincken/kürtzweil ꝛc. allerley vnnd mancherley Creaturen vnnd gaabenn Gottes/Viſch/Vögel/Wildpret/Frucht der erden ꝛc. mit Gott/allen eerē/auch geſundthait des menſchens/mit danckſagung zů gebrauchen můgen/von allen Weiſen/Erbaren vnd gelerten/beſonders den Artzten gerathen/zůgelaſſen vnd geſtattet/fein ordenlich hie in .v. bücher geſetzt/gekocht/vnd auff den tiſch fein luſtig berait vnd auffgetragen wirt/Durch den hochgelerten Philoſophum vnd Oratorem/das iſt weyſeſten vnd beredteſten Herrn/Bap. Platinam von Cremona/vnder Friderico iij. dem Römiſchē Kaiſer gelebt/im Jar 1481. jetz jüngſt grüntlich auß dem latein verteütſcht/durch M. Stephanum Vigilium Pacimontanum.

Jm jar/M. D. XXXXII.

Vnd zwar Gott hat ſich ſelbs nicht vnbezeüget gelaſſen/hat vns vil gůts gethon/vnd vom himel regen vnnd fruchtbare zeitung geben/vnſere hertzen erfüllet mit ſpeiß vnd freüden ꝛc. Acto. xiij.

1 Titelblatt aus Platina, *Von der Eerlichen* ... Augsburg 1542

Koch- und Kellerei von allen Speisen heißt es nun, und so begegnen wir der ursprünglichen *Küchenmeisterei* noch im 17. Jahrhundert, die sich damit als das erfolgreichste deutsche Kochbuch jener Zeit erwies.[6]

Bei keinem anderen Kochbuch läßt sich das Prinzip von Wahrung und Wandlung des Rezeptguts besser beobachten als bei der *Küchenmeisterei*. Die Wirkungsgeschichte dieses Titels dokumentiert die Marktgesetze gerade dieser Buchgattung. Egenolff ist der erste Verleger, der zeigt, wie mit Hilfe geringer textlicher Veränderungen und mit Hilfe modernisierter und werbewirksamer Titelblätter das Interesse an diesem Buch wachgehalten werden konnte.

Schauen wir uns die inhaltlichen Veränderungen einmal genauer an. Ein Vergleich zwischen mehreren Ausgaben ist wegen ihrer Seltenheit und Unzugänglichkeit zwar nicht möglich, zur Verfügung stehen aber zwei Faksimileausgaben des um 1490 erschienenen Druckes von Peter Wagner in Nürnberg.[7]

Die *Küchenmeisterei* von 1490 weist in ihrem Vorwort auf die Sündhaftigkeit des menschlichen Verlangens nach »natuerlicher vnd lustiger speiße« hin. Der Nutzen des Kochbuches wird damit begründet, daß die Pflege der Gesundheit geistliche und weltliche Herren wie auch den »gemeinen Mann« zu interessieren habe. Als der Gesundheit dienlich will sich auch unser Kochbuch *Von Speisen* verstanden wissen, die gefällige Vorrede in Versform wirkt aber weniger moralisierend: »Vnordnung / füll / bringt siechtag vil ...« und daß »Der best Artzet / ein guoter Koch« ist, heißt es hier.

Unser Kochbuch von 1531 bewahrt die Rezepte aus der in fünf Bücher eingeteilten *Küchenmeisterei* von 1490 wie folgt: Der erste und mit 61 Rezepten zugleich umfangreichste Teil ist in unserem Druck bis auf zwei Rezepte vollständig übernommen, zehn neue Rezepte sowie einige praktische Hinweise und Regeln wurden hinzugefügt. Von den 26 Rezepten des zweiten Teils der *Küchenmeisterei* finden sich in veränderter Reihenfolge 23 in *Von Speisen* wieder, neue Rezepte wurden nicht aufgenommen. Der dritte Teil umfaßt 47 Rezepte, 34 davon sind in unserem Kochbuch aufgeführt, ein weiteres Rezept ist neu hinzugekommen. Der vierte Teil mit ursprünglich 25 Rezepten ist auf 23 Rezepte in veränderter Reihenfolge reduziert und durch ein neues

ergänzt. Vor den Kapiteln »Von Essig« und zur Krankenpflege wird in dem Kochbuch *Von Speisen* mit 52 Rezepten und allgemeinen Regeln ausführlich vom Wein gehandelt. Die *Küchenmeisterei* enthielt nur fünf Weinrezepturen.[8] Durch dieses umfangreiche Kapitel veränderte der Verleger den ursprünglichen Charakter der *Küchenmeisterei*, deren inhaltlicher Aufbau nun merklich uneinheitlicher geworden war. Dem weiteren Erfolg dieses Buches war diese Umarbeitung jedoch sehr dienlich.[9]

Die besondere Bedeutung unseres Kochbuches liegt auch darin, daß es bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts keine ernstzunehmende Konkurrenz auf dem Buchmarkt hatte. Es blieb bis zum Jahre 1542, als der *Platina* bei Steiner in Augsburg in der deutschen Übersetzung des Stephan Vigilius erschien[10] (Abb. 1), das einzige deutschsprachige Kochbuch. Der *Platina*[11] wurde bereits um 1475 in lateinischer, dann sehr bald auch in italienischer Sprache gedruckt. Dieses Kochbuch mit dem Titel *De voluptate honesta ac valitudine*, der den Gelehrten verrät, ist mehr als nur ein Kochbuch im üblichen Sinne und unterscheidet sich von dem unsrigen durch seine stärkere mittelalterliche Bindung: Es tradiert die im Mittelalter gültige Lehre vom Haus und von der Hauswirtschaft, behandelt Fragen der Landwirtschaft, Nahrungskonservierung, Medizin u. a. und berührt ethische Fragen und menschliche Verhaltensweisen. In seinem Vorwort verwahrt sich Platina gegen falsche Auffassungen von »Wollust« (voluptas), was er durch den Zusatz »ehrenhaft« (honesta) unterstreicht, denn auch ihm geht es bei seinen Empfehlungen um die menschliche Gesundheit.

Der Einteilung des Kochbuches in zehn Bücher merkt man den Einfluß des *Apicius*[12] an, wo sich eine ähnliche Einteilung findet. In beiden Werken ist ein spezielles Kapitel der Fischzubereitung gewidmet. Sowohl das Kochbuch des Platina als auch das des Apicius genossen einen legendären Ruhm. Die Namen der Autoren wurden zum Synonym für Kochbücher und Kochkunst schlechthin, und auch in Deutschland – obwohl hier erst spät Drucke erschienen – bedeuteten diese Namen Qualität.

So ist es nicht verwunderlich, daß wir diesen Namen in unserem Kochbuch von 1531 wiederbegegnen: »Auß Apitio, Platina, Varrone,

Platina von der Eerlichen wolluſt/

Bap. Platine von der Eerlichen wolluſt/das zehende Büch.

Das erſt Capitel Wie mann Viſch kochen ſoll.

Ch het mir fürgenom̃en alhie / ich wolt auß ſchwaiffen/vnd nach lenge alle gattung der Viſch beſchreib̃/ jr natur/kräfft vnnd aygenſchafft an den tag geben/ Aber ſo ichs beſihe/befinde ich jre nam̃en ſo verworren / verkert vnnd verfallen / dz ich vnder allen thieren kainerlay gatung der thiere befinde/die mer jr beſchreiben verloren haben/als diſe/ Das macht der vnfleyß deren/die vor vns gelebt/auch jr vnwiſſenhait iſt daran ſchuldig/Will dennocht ein wenig ſagen von diſen/die auff den tiſch kom̃enn mit fleyß/ deren namen zum tayl noch möchten verhanden ſein/von allenn zůſagen/iſt mir vnmüglich/dann vil mer Viſche inn waſſer vnnd Meer ſeindt/dann thiere auff erden. Viſche ſo von den menſchen genoſſen werden/ſeind alle kalter vnd feuchter natur/gleich wie jr elemẽt iſt/darinn ſie leben/das waſſer/vnnd darauß ſie geborn werden/Meer Viſch ſeynd aber etwas minders kalt vnd feüchte von wegenn des Saltzwaſſers darinn ſie gondt / Geſaltzenn Viſch / mann neme ſie her wo mann wölle/ſo ſeindt ſie vngeſündt/dann ſie neren vbel/vnd mach̃ groſſen durſt/

Friſche

2 Bl. LVI b aus Platina, *Von der Eerlichen* ... Augsburg 1542

Baptista Fiera etc«, so vermerkt der Verleger auf dem neuen Titelblatt, ohne daß sich am altbekannten Inhalt etwas geändert hätte. Mit Sicherheit jedoch können wir sagen, daß weder Varros Werk *Über die Landwirtschaft*, noch das Kochbuch *Apicius* und schon gar nicht Baptista Fiera[13] für die Überarbeitung der *Küchenmeisterei* genutzt wurden. Ihre Namen auf dem Titelblatt bezeugen lediglich den Einfluß der italienischen Renaissancekultur in Europa und die humanistische Bildung des Verlegers, die er für die Produktion seines Verlages zu nutzen verstand.

Das Kochbuch des Platina hingegen war Egenolff bekannt, denn ihm entlehnte er einige wenige Rezepte und allgemeine Regeln: Was *Von Speisen* auf Bl. IIIb über Fische sagt, kann mit dem Platina-Text (Abb. 2) verglichen werden. »Acht iar mag ein Al leben / Sechs tag on wasser sein« (Bl. VIb) ist aus Platina (X_4) entnommen. »Senff erwermet den Magen vnnd Lebern, ringert den Miltzenn, bringt durst ...« (Bl. XVb) entspricht Platina III 13. Das Rezept »Von Nussen« (Bl. VIIIa) ist aus Platina III 3 entlehnt. Einen bestimmenden Einfluß aber hat auch Platinas Werk auf unser Kochbuch nicht gehabt. So sind die Angaben auf unserem Titelblatt im wesentlichen eine vorsätzliche Irreführung der Käufer: Der Verleger bediente sich berühmter Namen, die im Zeitalter der Renaissance weltweit bekannt waren, um so den Absatz seiner Bücher zu steigern.

In der Wandlungsfähigkeit des vorliegenden Kochbuches erleben wir einen Grundzug der Tradierung von Kochbuchliteratur – kennzeichnend für jedes Gebrauchsbuch, das sich mit Ablauf einer bestimmten Zeit verändern und dem neuen Geschmack anpassen muß.

Stärker als die inhaltliche ist die sprachliche Modernisierung in unserem Kochbuch zu spüren. Dabei ist noch nicht das stilistische Formelgut gemeint, obwohl das »wiltu machen ...« der *Küchenmeisterei* überwunden ist und statt dessen mit »nimm«, »tu« u. ä. das spätere »man nehme« schon vorgebildet wird.[14]

Die Rezepte in unserem Kochbuch *Von Speisen* wurden gekürzt: Meist sind die Einleitungssätze und Schlüsse gestrafft, andere Textstellen formelhaft verknappt. Fast ausnahmslos ist Überflüssiges weggelassen, wie ausführliche Erklärungen, Wertungen, Serviervorschläge,

Warnungen vor bestimmten Situationen, Anmerkungen über Reaktionen der Gäste. Folgende Beispiele sollen einen Eindruck geben: Unserem Text Bl. Vb »Von hoeflichen farben machs also / on schaden. Nim guote milch ...« entspricht folgende Formulierung in der *Küchenmeisterei* I 15: »Wiltu machen ein mueslein von krebsen. Mach es also von hofflichē varbē on schadē das stet woll zu gesichte. Nym gutte milch ...«. Wenn es in der *Küchenmeisterei* III 2 noch heißt: »schneid schnitlein fingers lang und breit vnd bach es den also«, so lautet diese Textstelle in *Von Speisen* Bl. XIb: »Schneids in schnitlin / bachs also.« Wo die *Küchenmeisterei* eine Rezeptvariante ausführlich beschreibt, wird in *Von Speisen* nur noch die eigentliche Neuerung beschrieben und »wie vorgelert« oder »wie sunst« dazugesetzt. Wo in der *Küchenmeisterei* längere Aufzählungen vorkommen – z. B. II 12 werden sämtliche Fleischsorten genannt –, heißt es nun lediglich »welcherley fleysch es ist«. Ähnliche Beispiele finden sich bei der Aufzählung von Kräutern.

Die Zahl der Zusätze in unserem Kochbuch hingegen ist sehr gering. Es handelt sich lediglich um praktische Hinweise, wie z. B. auf Bl. VIIIa, wo der Rat gegeben wird, Korn »luefftig in eim kaeßkorb« aufzubewahren.[15]

Wir dürfen annehmen, daß der humanistisch gebildete und literarisch schöpferisch tätige Verleger Christian Egenolff an dieser modernisierten Fassung einen wesentlichen Anteil hatte. Wer war diese interessante Verlegerpersönlichkeit, der der Ruhm gebührt, der erste bedeutende Drucker und Verleger Frankfurts am Main gewesen zu sein – einer Stadt, die sich im Verlauf des 16. Jahrhunderts zum wichtigsten Verlags- und Buchhandelszentrum Europas entwickelte?

Christian Egenolff wurde am 26. 7. 1502 in Hadamar in Nassau oder in einem Ort aus der Gegend um Hadamar geboren. Wie lange er in Mainz studiert hat und wann er sich dem Buchdruck zuwandte – möglicherweise erlernte er das Schriftgießerhandwerk bei Wolfgang Köpfel in Straßburg –, ist nicht bekannt. Wie wissen aber, daß er ab 1528 in Straßburg als selbständiger Drucker hervortrat und bereits in diesen Jahren eine Vorliebe für das deutschsprachige, volkstümliche Buch entwickelte, das dann seine Erfolge im Frankfurter Verlags- und Druckereigewerbe begründete.

Als sich Egenolff im Spätherbst des Jahres 1530 um die Bürgerrechte bewarb, war in Frankfurt am Main noch kein Drucker ansässig – eine Tatsache, die ihn sicherlich in seinem Entschluß, sich gerade in dieser Stadt einzurichten, bestärkt hatte und ihm die wohlwollende Förderung durch den Stadtrat sicherte.

Die in nur fünfundzwanzigjähriger Tätigkeit erbrachten Leistungen sind in mehrfacher Hinsicht bemerkenswert. Bereits in seiner Straßburger Zeit begegnet uns Christian Egenolff als produktiver Drucker. Sein Engagement verstärkte sich nach seiner Übersiedelung nach Frankfurt am Main. Dies wird nicht zuletzt aus der Zahl seiner Drucke deutlich, die Josef Benzing auf mehr als 500 schätzt.[16] Er rechnet damit zu den bedeutendsten Vertretern des Buchgewerbes im 16. Jahrhundert, einer Zeit, die, nicht zuletzt durch die tiefgreifenden sozialpolitischen Umwälzungen und durch die sprunghafte Entwicklung von Kultur und Wissenschaft, nicht wenige bedeutende Verlegerpersönlichkeiten hervorgebracht hat. Egenolff gab seinem Verlag im Verlauf weniger Jahre ein Profil, das in jeder Weise modern und vielseitig war. Seine Bildung und seine Talente als Verleger befähigten ihn, Autoren auszuwählen und Titel zu drucken, die beim Publikum gefragt waren.

Egenolffs finanzielle Lage während seiner Frankfurter Zeit war so gut, daß er neben den für den Betrieb von Verlag und Druckerei stets notwendigen flüssigen Mitteln sein Geld gut und sicher anlegen konnte.[17] Als Egenolff am 9. 2. 1555 starb, hinterließ er seiner Familie ein ansehnliches Vermögen. Zwar erfahren wir aus den überlieferten Dokumenten nicht, welche Lagerbestände an Verlagsprodukten er seiner Frau Margarete, die das große Unternehmen nach seinem Tode einige Zeit selbständig leitete, hinterließ, aber der ansehnliche Haus- und Grundbesitz in und um Frankfurt am Main zeugen von dem Wohlstand, in dem der Verleger mit seiner Familie gelebt hatte. Sein Wirken in jener Epoche frühkapitalistischer Buchgeschichte war wirtschaftlich und kulturell von Erfolg gekrönt. Es ist bekannt, daß die Erben dieses Vermögen zu mehren wußten, was ihnen nicht zuletzt durch die Wahrung und Fortsetzung der von Christian Egenolff begründeten Verlagstradition gelungen ist.

Erst gegen Ende des 15. Jahrhunderts hatten einige Drucker und Verleger begonnen, sich auf ein bestimmtes Verlagsprogramm zu spezialisieren, wie etwa Anton Koberger in Nürnberg auf mittelalterlich-traditionelle Literatur und Aldus Manutius in Venedig auf zeitgenössische humanistische Literatur. Andere Drucker gaben zwar bestimmten Autoren und Titeln oder auch einem bestimmten Buchtyp den Vorrang, aber ein regelrechtes Verlagsprogramm liegt ihrer Buchproduktion noch nicht zugrunde. Egenolff baute sein Programm schon in seiner Straßburger Zeit aus. Das bedeutete aber nicht, daß er sich auf das deutschsprachige Buch – vom massenwirksamen Unterhaltungsbuch bis zur anspruchsvollen populärwissenschaftlichen Literatur – beschränkte, vielmehr erbrachte er den Beweis, daß diese Orientierung die Neigung zur streng wissenschaftlichen Literatur nicht ausschloß. So suchte er von Anfang an den Kontakt zu bedeutenden Gelehrten, die dann Autoren seines Verlages wurden: Neben Justin Gobler und Jakob Micyllus, mit denen er seit seiner Jugendzeit verbunden war, gehörten dann berühmte Zeitgenossen wie Philipp Melanchthon, Sebastian Franck, Johann Adam Lonicer, Walther H. Ryff, Eucharius Rößlin, Jakob Köbel, Lucas Lossius u. v. a. dazu. Bestimmte Titel druckte Egenolff immer wieder: Köbels Rechenbuch, Rößlins und Lonicers Kräuterbücher, Francks Sprichwörter – ab 1548 in einer von Christian Egenolff selbst besorgten überarbeiteten Fassung – gehörten neben theologischer und historischer Literatur zu den kontinuierlich aufgelegten Werken. Dazu kam anonyme Unterhaltungsliteratur, deren Titel vielfach zu den Volksbüchern rechnen, so z. B. die *Sibylla, Friedrich Barbarossa, Magelone* und *Schimpf und Ernst*. Auch seit dem hohen Mittelalter beliebte Titel zählten zum Verlagsprogramm: Schriften von Albertus Magnus, das Schachzabelbuch des Jacobus de Cessolis, das Buch der Natur von Konrad von Megenberg bleiben beliebte Titel neben immer wieder verlegten Schriften zur Medizin und Naturwissenschaft.[18]

In diesem vielseitigen Nebeneinander von älterer und neuer Literatur ist Egenolffs Spezialisierung als Verleger deutlich zu spüren. Möglich wurde sie ihm durch seine humanistische Bildung: Er kannte die wichtigsten Autoren seiner Zeit; er wußte, was gefragt war; er konnte

3 Titelblatt der *Küchenmeisterei*, Nürnberg um 1490

beurteilen, wo sich Lücken im Themenangebot zeigten. Darüberhinaus verbanden sich seine verlegerischen Bemühungen aufs günstigste mit seinen kommerziellen Absichten: sie begegneten sich in der Ausprägung eines Buchtyps, der beiden Intentionen entsprach und auf den er seinen gesamten Großbetrieb ausrichtete. Dieser umfaßte bis auf das Buchbindereigewerbe alle Gewerke, die für die Produktion von Büchern nötig waren. Zur Druckerei und Schriftgießerei kam eine eigene Papiermühle hinzu, die seine Unabhängigkeit noch vergrößerte. Besonders die Bemühungen um eine hohe Leistungsfähigkeit seiner Schriftgießerei waren sehr erfolgreich, führten sie doch in der nächsten Generation zur Verselbständigung dieses Teils seines Verlages unter der Leitung von Jakob Sabon und wurden die Grundlage für die bis heute führende Stellung Frankfurts am Main im Schriftgießereigewerbe.

Einen entscheidenden Anteil an dem Erfolg hatte die für seine Bücher charakteristische Ausstattung. Entsprechend ihrem Inhalt, womit er breiteste Käuferschichten anzusprechen vermochte, stattete er seine Produkte unter Verwendung anspruchsvoller typographischer Mittel mit verschiedenartigem Buchschmuck aus. Egenolff besaß eine große Sammlung von Holzstöcken, die noch seine Erben verwendeten. Sein wichtigster Künstler wurde Hans Sebald Beham aus Nürnberg. Dieser war seit 1532 in Frankfurt ansässig, und zwischen ihm und Egenolff entwickelte sich eine überaus gute Zusammenarbeit. Da Behams Holzschnitte sehr populär wurden, kam die Tätigkeit beider auch den wirtschaftlichen Erfolgen des Verlages zugute. Zusätzlich erwarb Egenolff ganze Holzschnittserien von anderen Verlagen, z. B. von Jakob Köbel in Oppenheim. Vor allem übernahm er den Nachlaß Heinrich Steiners in Augsburg, der 1547 bankrott gemacht hatte; der Bestand umfaßte u. a. die Holzschnitte zu Petrarcas *Trostspiegel* und zum *Theuerdank*, womit auch diese Titel in Egenolffs Verlagsprogramm eingegliedert werden konnten.[19]

Die häufige Wiederverwendung und der mehrfache Einsatz von Bildstöcken und Schmuckelementen ist in jener Zeit nichts Ungewöhnliches. Auf diese Weise konnte der Drucker Kosten sparen und ein bestimmtes Preisniveau wahren, das ihm den Absatz sicherte. Abgesehen von den urheberrechtlichen Skrupeln die wir heute haben,

müssen wir natürlich auch bestimmte moderne künstlerische Wertmaßstäbe überwinden. Wenn es auf den Titelblättern werbewirksam heißt »mit schönen Figuren gezieret«, dann handelt es sich in den meisten Fällen nicht um Neuschnitte, sondern um den Wiedereinsatz von bekannten Bildern, gerade auch solcher, die von berühmten Künstlern stammten.

Unser Kochbuch von 1531 bestätigt diese Eigenarten der Buchgestaltung. Egenolff setzte großzügig sein Typen- und Initialmaterial ein, aber die gesamte Gestaltung verrät Sparsamkeit und geringe Sorgfalt. Einzelne Rezepte sind so eng gedruckt, daß sie sich kaum voneinander abheben. Für ihre Benennung verwandte er Auszeichnungsschriften in wechselnder Größe; Rubrikzeichen und Randmarginalien setzte er nur sporadisch ein. Auch der Nutzen des Registers ist – anders als in der *Küchenmeisterei* – geringer, denn es folgt lediglich der Reihenfolge der Rezepte und gibt keine alphabetische Anordnung, wodurch das Auffinden eines bestimmten Rezeptes sehr erschwert wird.

Am deutlichsten zeigt sich das Bemühen des Verlegers um eine preiswerte Buchausgabe beim Einsatz der Schmuckmittel. Die beiden am Schluß des Registers verwendeten Randleisten weisen starke Abnutzungserscheinungen auf und passen stilistisch nicht zusammen. Sie dienen eindeutig zum Ausfüllen von Leerräumen.

Eine interessante eigene Geschichte hat der Titelholzschnitt, der einen wohlbeleibten Koch vor einem Küchenherd inmitten einer mit Vorräten und Küchengeräten vollgestopften Küche zeigt. Dieser Holzschnitt – der einzige bildliche Schmuck unseres Kochbuches – hat einen eigenwilligen Weg durch die Kochbücher jener Jahrzehnte genommen. Als Titelholzschnitt verwendete ihn Egenolff in allen seinen Ausgaben und später auch in der *Koch- und Kellerei*. Aber er ist auch in Steiners Ausgaben der *Küchenmeisterei* (z. B. von 1536) zu finden. Wir begegnen ihm dann in seinem deutschsprachigen *Platina* von 1542 als Einleitungsholzschnitt zum 8. Buch wieder. Die Steinersche Platina-Ausgabe enthält aber außerdem den Titelholzschnitt der *Küchenmeisterei* von 1490 (vgl. Abb. 3), und zwar als Schlußbild zum 5. Buch. Offensichtlich waren die Beziehungen zwischen den Verlegern Egenolff und Steiner schon sehr alt, rühren möglicherweise aus ihrer Straßbur-

ger Zeit her, und die offensichtlich konkurrenzlose Wiederverwendung vorhandender Bildstöcke gehörte zu ihren Geschäftsbeziehungen. Auf jeden Fall wurden somit die Kosten zur Anfertigung neuen Bildmaterials gespart.

Unser Kochbuch von 1531 ist ein Werk, das innerhalb der Geschichte der Kochbücher und der dieser Literaturgattung eigenen Geschichte eine interessante Schlüsselstellung einnimmt. Als Zeitdokument gibt es über die allmähliche Umwandlung von mittelalterlicher Kochkunst Auskunft und leistet so auch einen Beitrag zum Verständnis neuerer Kochbuchliteratur.

Anneliese Schmitt

Anmerkungen

1 Die Vorstellung der antiken Ärzte basiert auf der Lehre von den vier Säften (Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle, gleichzusetzen mit Wärme, Feuchtigkeit, Trockenheit und Kälte) im menschlichen Körper, die mit den vier Elementen (Feuer, Wasser, Erde, Luft) verglichen und zur Kennzeichnung der menschlichen Natur (Komplexion) benutzt werden. – Wesentlich stärkere Bezüge zur Diätetik enthält das Kochbuch des Platina.

2 Vgl. Hans Wiswe, Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts, in: Braunschweigisches Jahrbuch 37 (1956), S. 26 und Anm. 46.

3 Hans Wegener, Kommentar zur Faksimile-Ausgabe der *Küchenmeisterei*, Nürnberg 1490. Leipzig 1939, S. 10 (Veröffentlichungen der Gesellschaft für Typenkunde des XV. Jahrhunderts, Reihe B. III).

4 Mary Ella Milham, Addenda to the history of *Küchenmeisterei*, in: Gutenberg-Jahrbuch 1972, S. 110–116.

5 Theodor Drexel, Catalog der Kochbücher-Sammlung. Frankfurt am Main 1885, Nr. 668.

6 Im 17. Jahrhundert führt dieser Text auch den Titel *Neu wolzugerichtetes Kochbüchlein*. – Das von S. Feyerabend in Frankfurt am Main unter dem Titel *Koch- und Kellermeisterei* 1581 mit dem Verfassernamen *Meister Sebastian* publizierte Kochbuch ist nicht, wie Julius Arndt in seiner Faksimile-Ausgabe Stuttgart 1964 behauptet, eine Fortführung der *Küchenmeisterei*, sondern auf Rumpolts *Ein new Kochbuch* zurückzuführen.

7 Leipzig 1975, ohne Kommentar, und Leipzig 1939, kommentiert von Hans Wegener, vgl. Anm. 3.

8 Alantwein (Bll. XIXb, KM V 15), Meerrettichwein (Bll. XXa, KM V 16), Brombeer-, Zwiebel- und Nesselwein (Bll. XIXb, KM V 17, 18, 20). Unser Rezept für Wermutwein (Bl. XIXb) weicht von dem der KM V 19 ab.

9 Auf einen Vergleich unserer Weinrezepturen mit der *Kellermeisterei* muß leider verzichtet werden, da mir keine Ausgabe zugänglich war.

10 Faksimile-Ausgabe, mit einem Nachwort von Anneliese Schmitt, Leipzig 1982.

11 Bartholomaeus Platina, ital. Rodolfo Bartolomeo de Sacchi di Piadena (1421–1481) war ein namhafter Humanist, Historiograph und päpstlicher Bibliothekar, der mit berühmten Persönlichkeiten der italienischen Renaissance in Verbindung stand. Er verfaßte dieses Kochbuch 1468; seine Quelle war das Kochbuch des Martino, vgl. dazu Mary Ella Milham, The manuscripts of Platina *De honesta voluptate* ... and his source, Martino, in: Scriptorium 26 (1972), S. 127–129. – Martino war Koch im Dienste von Lodovico Trevisan, des Kardinals von Aquila.

12 Apicius war ein römischer Gourmand, der in der Zeit des römischen Kaisers Tiberius (14–37 u. Z.) lebte; unter seinem Namen ist das bekannteste antike Kochbuch überliefert, das wohl dem 3./4. Jahrhundert angehört. Der Verfasser ist in Wirklichkeit Coelius, der mit Apicius lange Zeit gleichgesetzt wurde. – Eine der frühen Ausgaben nördlich der Alpen des *De obsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X* erschien 1542 bei Johann Froschauer in Zürich.

13 Baptista Fiera (1469–1538) war ein berühmter italienischer Mediziner, Humanist und Schriftsteller.

14 Durch den vorgegebenen Umfang ist es leider nicht möglich, auf die Fachterminologie im einzelnen einzugehen, z. B. die Durchsetzung der Bezeichnungen wie Butter, Rosinen u. a. Es muß deshalb auf das Vokabularium bei Wegener (vgl. Anm. 3) verwiesen werden.

15 Änderungen gibt es auch bei der Empfehlung, welches Geschirr zu verwenden sei, vgl. Bl. VIIa,b und dazu *Küchenmeisterei* I 33.

16 Josef Benzing, Die Buchdrucker des 16. und 17. Jahrhunderts im deutschen Sprachgebiet. Wiesbaden 1963, S. 113–114. (Beiträge zum Buch- und Bibliothekswesen 12.) Christian Hermann Grotefend, Egenolff, der erste ständige Buchdrucker zu Frankfurt am Main. Frankfurt am Main 1881.

17 Günter Richter, Christian Egenolffs Erben 1555–1667, in: Archiv für Geschichte des Buchwesens 7 (1967), Sp. 464–465 (mit ausführlicher Bibliographie).

18 Insgesamt druckte Egenolff Schriften von etwa 116 Autoren und ca. 60 verschiedene anonyme Schriften. Vgl. dazu Richter, Egenolffs Erben, Sp. 771.

19 Im Nachlaß befanden sich auch Holzschnitte von Hans Weiditz, den Egenolff von Straßburg her kannte, von Virgil Solis und einigen Monogrammisten. Unter den Formschneidern befand sich übrigens einer mit dem Signum S F, d.i. Sigmund Feyerabend, der nach Egenolff größte und berühmteste Verleger Frankfurts.